

Nr. 01/19

# Süddeutsche Zeitung Magazin

## Stil Leben

# GERADLINIG

Die Schauspielerin JELLA HAASE ist oft in die Rolle von Außenseiterinnen geschlüpft – und gerade dadurch zum Star geworden



**PATEK PHILIPPE**  
GENEVE

Beginnen Sie eine  
eigene Tradition.

Mehr Informationen erhalten Sie bei den unten genannten  
Patek Philippe Partnern sowie im autorisierten Fachhandel.

Eine vollständige Liste unserer Partner in Deutschland  
finden Sie auf [patek.com](http://patek.com)

**Augsburg**

Hörl, Karolinenstraße 1-3

**Fürth**

Kuhnle, Königstraße 141

**Ingolstadt**

Dührkoop, Rathausplatz 9

**München**

Bauer, Peter-Auzinger-Straße 11

**Oberstufen**

Hollfelder, Hugo-von-Königsegg-Str. 5

**Regensburg**

Mühlbacher, Ludwigstraße 1

**Stuttgart**

Kutter, Königstraße 46

**Ulm**

Scheuble, Münsterplatz 9

**Würzburg**

Fischer, Eichhornstraße 7

Eine Patek Philippe gehört einem  
nie ganz allein.

Man erfreut sich ein Leben lang an ihr,  
aber eigentlich bewahrt man  
sie schon für die nächste Generation.



Jahreskalender Ref. 5205G



[louisvuitton.com](https://www.louisvuitton.com)

**LOUIS VUITTON**



www.chanel.com - CHANEL-Kundenservice - Tel. 01807-24 26 35 (9 C/Min, aus dem Festnetz, max. 42 C/Min, aus Mobilfunknetzen).



CHANEL

#CHANELHANDBAGSTORIES



CLASH DE *Cartier*





Viele Menschen genießen dieses Gefühl, die ersten Male nach den frostigen Monaten wieder ohne dicke Jacke

unterwegs zu sein, spazieren

zu gehen oder Boule zu spielen, wie in einer unserer

Modestrecken (Seite 60). Diese

Leichtigkeit! Im Produktdesign

scheint ein ganz anderer Trend zu herrschen.

Alles wird dicker und wulstiger. Auf Seite 14 steht, was es mit dieser Fettsucht der Dinge auf sich hat. Über-

bordend ist auch ein

*Camp* (Seite 70). Und die

nevalskostüme aus der

Gemeinde Schignano in

Sees könnten als *Camp*

damit die Mode der Saison

nämlich überraschend gut zum

Winter traditionell davongejagt wird (Seite 30). Und der US-Koch Sean Sherman

zeigt, was für eine politische Angelegenheit Esskultur sein kann: Durch ihn wird gerade die Küche der nordamerikanischen Ureinwohner wiederentdeckt (Seite 50).

Viel Vergnügen beim Lesen dieses Heftes!

Ihre Redaktion des *SZ-Magazins*

# GUCCI



Im norditalienischen Ort Schignano wird der Frühling mit bunten Masken eingeläutet. Diesmal mit dabei: die fröhliche Mode der Saison (Seite 30).



**EDITORIAL**

Seite 10

**DIE FETTSUCHT DER DINGE**

Im Alltagsdesign sind immer mehr Funktionen gefragt. Die Folge: Die Produkte platzen aus allen Nähten

Seite 14

**ES GRÜNT**

Die schönsten Produkte für den Frühling

Seite 20

**FURCHTBAR SCHÖN**

Der Carnevale di Schignano ist ein bunt-bizarres Treiben. Genau das richtige Umfeld für die aktuelle Mode

Seite 30

**DRAUSSEN UND GLÜCKLICH**

Die Schauspielerin Jella Haase verteidigt im Filmgeschäft ihre Freiheit – und fährt sehr gut damit

Seite 42

**ZEITSPESIE**

Sean Sherman etabliert die Küche der nordamerikanischen Ureinwohner

Seite 50

**NAH DRAN**

Die mallorquinische Variante von Boule heißt Petanca. Wir haben die Spielerinnen und Spieler mit Mode und Accessoires der Saison ausgestattet

Seite 60

**ZU VIEL DES SCHLECHTEN?**

Klar ist, dass *Camp* als Trend die Mode prägt. Unklar ist, was genau das eigentlich sein soll

Seite 70

**BEZUGSQUELLEN**

Seite 73

**WAS WAR DENN DA LOS, SHINDY?**

Seite 74

**Impressum**

**CHEFREDAKTEURE**  
Michael Ebert und Timm Klotzek  
**STELLVERTRETENDE CHEFREDAKTEURIN**  
Lara Fritzsche  
**ARTDIRECTOR**  
Thomas Kartsolis  
**CHEF/IN VOM DIENST**  
Dirk Schönlebe, Julia Wagner  
**TEXTCHEF**  
Marc Schürmann

**PROJEKTLEITUNG**  
Alexander Runte (Nansen & Piccard),  
Alexis Zurflüh (Artdirector),  
Ludwig Haslberger (stellv. Artdirector),  
Paul-Philipp Hanske, Benedikt Sarreiter  
(Textleitung)  
*Mitarbeit:* Martina Borsche (Bildredaktion),  
Julei M. Habisreutinger (Schlussredaktion),  
Nora Khereddine, Anna Rinderspacher,  
Brunella Seidl, Christine Uschold-Schlör  
(Schlussredaktion), Ulrike Zieher

**REDAKTION**  
Susanne Schneider (Autorin); Thomas Bärnthaler,  
Caroline Bucholtz, Max Fellmann, Samira Fricke  
(Modeleitung), Kerstin Greiner (Stil leben),  
Gabriela Herpell, Dr. Till Krause, Mareike  
Niederding, Lars Reichardt, Rainer Stadler,  
Johannes Waechter, Lorenz Wagner  
*Mitarbeit:* Patrick Bauer, Christoph Cadenbach,  
Tobias Haberl  
**DIGITALES SZ-MAGAZIN** Wolfgang Luef  
(Leitung); Marc Baumann, Annabel Dillig,  
Sara Peschke, Dorothea Wagner;  
*Mitarbeit:* Katarina Lukač (Das Rezept)  
*Autorinnen und Autoren:* Johanna Adórjan,  
CUS, Elisabeth Grabmer, Axel Hacke,  
Christian Jürgens, Tobias Kniebe, Tohru Nakamura,  
Roland Schulz, Maria Luisa Scolastra  
**SCHLUSSREDAKTION**  
Dr. Daniela Prok, Angelika Rauch  
**GRAFIK**  
Birthe Steinbeck (stellv. Artdirectorin),  
David Henne, Jonas Natterer, Michaela Rogalli,  
Anna Sullivan  
**BILDREDAKTION**  
Jakob Feigl, Ralf Zimmermann  
**ASSISTENZ**  
Regina Burkhard (Chefredaktion), Nuri Almak  
**GESCHÄFTSFÜHRER**  
Stefan Hilscher  
**VERLAG**  
Magazin Verlagsgesellschaft  
Süddeutsche Zeitung mbH,  
Hultschiner Straße 8, 81677 München,  
Tel. 089/21 83 95 40, Fax 089/21 83 95 70,  
E-Mail: stilleben@sz-magazin.de

**ANZEIGEN**  
Jürgen Maukner (Gesamtanzeigenleitung),  
verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen;  
Tel. 089/21 83 95 53,  
Preisliste Nr. 19 – gültig ab 1. 1. 2019  
**KAUFMÄNNISCHER BEREICH**  
Marianne Igl  
**REPRO**  
Compumedia GmbH,  
Elsenheimerstraße 59, 80687 München  
**HERSTELLUNG**  
Hermann Weixler (Leitung)  
**DRUCK**  
Oberndorfer Druckerei GmbH, A-5110 Oberndorf  
**VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT**  
Michael Ebert und Timm Klotzek,  
Anschrift wie Verlag

Der Verlag übernimmt für unverlangt eingesandte Unterlagen keine Haftung. Bei Nichterscheinen durch höhere Gewalt oder Streik kein Entschädigungsanspruch. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützten Zeitschrift und aller in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, insbesondere durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anderes ergibt. Insbesondere ist eine Einspeicherung oder Verarbeitung der auch in elektronischer Form vertriebenen Zeitschrift in Datenbanken ohne Zustimmung des Verlages unzulässig.

Titelfoto: Bennie Julian Gay; Fotoassistenz: MAXIMILIAN HEIMLICH; Styling: MICHAEL MILLER; Stylingassistenz: KIRA MÄRZ; Haare und Make-up: ULI WISSEL; Produktion: MARTINA BORSCHKE; Manteil von MAX MARA; Ohrringe privat. Inhalt: Foto: ESTELLE HANANIA / M.A.P.; Fotoassistenz: CLÉMENT DAUVENT; Styling: SAMIRA FRICKE; Stylingassistenz: ALISA VORNEHM; Make-up: ANTHONY PREEEL / ARTLIST; Model: JIP BOXSTART / SEEDS; Casting: OLIVER RESS (CREARTV) / SHOTVIEW; Produktion: MARTINA BORSCHKE, FEDERICO BARDELLI; Jacke von MONCLER 4 SIMONE ROCHA; Hut von SIMONE ROCHA; Folkragenpullover von WOLFFORD



Zip Antique Ludo Halskette  
verwandbar in ein Armband,  
Rubine und Diamanten.

# Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme seit 1906





Aus dem Leim  
gegangen: Die  
3-D-Illustrationen  
auf diesen Seiten  
veranschaulichen die  
Ausdehnung der  
Alltagsgegenstände –  
hier einer Küche.



# Die Fettsucht der Dinge

Neue Funktionen, neue Wülste: Im ALLTAGSDESIGN ist der Sinn für die schmale Form verloren gegangen

*Text*

PAUL-PHILIPP  
HANSKE

*Illustrationen*

JULIAN  
GLANDER

# E

Es wird eng in deutschen Parkhäusern. Wo früher zwischen zwei Betonsäulen mühelos drei Wagen Platz fanden, quetschen sich heute zwei Autos. Denn die Autos sind immer ausladender geworden. Seit 2017 sind die meisten der in Deutschland neu zugelassenen Pkw »Geländelimousinen«, also SUV, oder größere Geländewagen. Die sind nicht selten an die zwei Meter breit. Bei der gesetzlich vorgeschriebenen Stellplatzmindestbreite von 2,30 Metern kommen da nur Schlangenmenschen aus dem Wagen. Der ADAC kennt schon die Lösung: geräumigere Parkplätze. Einige Parkhausbetreiber kommen dieser Forderung nach. Am Stuttgarter Flughafen gibt es nun Parkplätze mit einer Breite von 3,50 Metern. Damit ist das Problem aber nicht aus der Welt. Wer einmal zwei SUV beobachtet hat, die sich in einer Innenstadtstraße in Zeitlupe aneinander vorbeizwängen mussten, freut sich, Fahrradfahrer zu sein.

Dabei sind nicht nur die viel gescholtenen urbanen Geländewagen an der Verstopfung von Straßen und

Parkplätzen schuld. Auch die Kompaktwagen gehen aus dem Leim. Ein VW Golf der neuen Generation ist um rund 20 Zentimeter breiter als der erste Golf von 1974.

Für all das gibt es banale Erklärungen. Die Autositze wurden bequemer und damit stattlicher, die Türen dicker. Unmengen an Elektronik wurden verbaut. Dazu die Sicherheitsstandards, Airbags brauchen viel Platz. Alles Dinge, die sinnvoll und vor allem vom Kunden so erwünscht sind. Die aber in Summe einen unerfreulichen Effekt haben: eine Fettsucht der Dinge. Und die betrifft nicht nur Autos, sondern sie scheint eine allgemeine Epidemie der zeitgenössischen Formgebung zu sein.

Natürlich gibt es Gegenbeispiele. Der gewagte Minimalismus von Designern wie Konstantin Grcic etwa, die neuen dünnen MacBooks oder Fahrräder, die nur aus Stahlrahmen und Reifen bestehen. Aber dass diese leichtfüßigen Produkte so häufig in Lifestyle-Magazinen vorkommen, mag über ihre tatsächliche Verbreitung täuschen. Im Alltagsdesign herrscht das Diktat des XXL. Geht das alte Bügeleisen kaputt, kann man davon ausgehen, auf ein Nachfolgemodell zu stoßen, das voluminöser, länger und wulstiger ist. Und betritt man einen großen Fahrradladen abseits der angesagten Viertel, sucht man schmale Stahlrahmenräder vergeblich. Was man stattdessen findet, sind E-Bikes. Die richten sich nicht nur an Senioren, die dank der Segnungen der Elektromobilität wieder an die frische Luft kommen. Größter Beliebtheit erfreuen sich auch E-Mountainbikes und E-Rennräder. Sie wiegen so viel wie ein kleiner Panzer und haben um das Tretlager herum oder am Rahmen Geschwülste, irgendwo muss der Motor ja stecken.

Oder wenden wir den Blick auf Smartphones. Was den Elektroniksektor angeht, ging die Entwicklung lange Zeit in Richtung Verschlinkung. PCs und Laptops wurden immer handlicher, Rechner aus den

Neunzigerjahren wirken heute wie riesige Kathedralen aus Elektroschrott. Und noch gibt es Handys wie das kleine iPhone SE mit seinem 4-Zoll-Touchscreen. Aber das neue iPhone X hat eine Bildschirmgröße von bis zu 6,5 Zoll – und wirkt noch zierlich gegen das, was Samsung nun auf den Markt bringt und was ein neues Wetttrüsten der mobilen Kommunikation auslösen dürfte. Im zweiten Quartal 2019 kommt in Deutschland das »Fold« auf den Markt, Anbieter wie Huawei, Motorola und Oppo ziehen mit eigenen »Foldables« nach. Es sind Mobiltelefone, die nicht nur vorn den üblichen Touchscreen haben, sondern sich aufklappen lassen, um so einen zweiten, doppelt so großen Bildschirm zu präsentieren – Smartphone und Tablet in einem. Es mag sich die Frage stellen, wie oft Nutzer das Bedürfnis nach einem Bildschirm empfinden, auf dem mehrere Apps nebeneinander laufen können – und dafür in Kauf nehmen, mit einem Objekt, das nahezu die Größe eines flachen Ziegelsteins hat, herumlaufen zu müssen. Aber das ist naiv gedacht. Vermutlich werden sich die »Foldables« verkaufen wie geschnitten Brot. Weil sie größer sind und sichtbarer und teurer. Das »Fold« von Samsung wird in Deutschland für 2000 Euro zu haben sein.

Hier deutet sich die Antwort auf die Frage an, warum die Dinge immer voluminöser werden: In gesättigten Märkten lässt sich Wachstum nur durch Innovation erzielen. Theoretisch könnte das Neue auch eine Verschlinkung der Form oder eine höherwertige Verarbeitung sein. Marketingtechnisch sehr viel einfacher ist es aber, Käufer mit neuen Funktionen zu locken – und die benötigten Platz. Die Beispiele sind zahlreich. Natürlich haben Boxspring-Betten den Vorteil, dass jedes Körperteil von mehreren Sprungfedern getragen wird und man gleichmäßig in der Matratze versinkt. Dafür hat man es mit einem Bett zu tun, das aussieht wie das Betonfundament eines Einfamilienhauses. Und natürlich bringt es Vorteile mit sich,

wenn Toaster den Röstgrad des Brotes per Infrarotsensor überwachen und das Bräunen auch noch durch ein Fensterchen beobachtet werden kann. Aber wer so ein Ungetüm in einer kleinen Altbauküche verstauen muss, wünscht sich vielleicht den klassischen Rowenta-Klapptoaster aus den Fünfzigerjahren zurück, bei dem man zwar die Brotscheibe wenden muss, der aber dafür kaum größer ist als zwei Zigaretten-schachteln. Und natürlich hat ein Thermomix ... nun, die Argumente würden sich wiederholen.

Vor gut 110 Jahren schrieb der Wiener Architekt und Gestalter Adolf Loos seine bis heute wirkmächtige Polemik *Ornament und Verbrechen*. Darin legt er dar, dass das Ornament, die schmückende Wucherung der Form, der originäre künstlerische Ausdruck »primitiver Völker« sei. In der Gegenwart ziere es nur noch »Unglücks-möbel« und sei eine Vergeudung von Ressourcen und Arbeitskraft. Die fortschrittliche Gestaltung sei glatt.

Man kann Loos, der noch dem Repräsentativdenken des 19. Jahrhunderts verpflichtet

E-Bikes  
wiegen so  
viel wie  
kleine  
Panzer und  
haben  
um das  
Tretlager  
herum  
Geschwülste



Dass das Wachstum der Fernbedienungen nicht stärker auffällt, mag daran liegen, dass die Fernseher ebenfalls immer größer werden.

# ICH WISCHE NUR NOCH AM SMARTPHONE.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN  
MEETS  
FUNCTION

Mit Geberit AquaClean erleben Sie ein völlig neues Gefühl von Frische und Sauberkeit: Das WC mit Duschfunktion reinigt den Po auf Knopfdruck mit einem warmen Wasserstrahl. Weitere Infos zu den vielfältigen Dusch-WC Modellen auf [www.geberit-aquaclean.de](http://www.geberit-aquaclean.de).





Viele neue Funktionen sind sicher sinnvoll. Insgesamt ergeben sich so aber Produkte, die aussehen, als wäre Rubens unter die Designer gegangen.

Gegner von Fukasawa und Morrison ist übermäßig gestaltetes Design, Formen, die die genialische Persönlichkeit des Gestalters spiegeln und unbedingt außergewöhnlich sein wollen. Dem stellen die Autoren die Kategorie des »Supernormalen« entgegen: Alltagsgegenstände, die so archetypisch sind, dass sie gewissermaßen unsichtbar werden. In dieser Unsichtbarkeit liege der eigentliche Wert dieser Gegenstände, sie fügten dem Raum auf mysteriöse Weise eine »Atmosphäre« hinzu, meint Morrison. Das »Supernormale« – ein Weinglas oder ein Küchenstuhl – sei oft das Ergebnis einer jahrhundertelangen Evolution, in der Handhabbarkeit und Rationalität der Herstellung die Form prägten. Eine Urhebererschaft ließe sich meistens nicht bestimmen. Zu den Ausnahmen gehört die achteckige Espressokanne »Moka Express«, die 1933 von Alfonso Bialetti entworfen wurde.

Vergleicht man diese Espressokanne mit der zeitgenössischen Vorrichtung zur Kaffeebereitung, dem Kaffeevollautomaten, wird klar, dass das Schwellen der Dinge nicht nur eine unschöne Vergeudung von Ressourcen und Arbeitskraft ist. Der Kaffeevollautomat kann auch nichts, was ein »Moka Express« und eine Milchkanne mit

und um eine Definition von schnörkellosem Luxus bemüht war, als Vorläufer des Minimalismus sehen, der dann vom Bauhaus radikalisiert wurde. Im avancierten Design gehört eine minimalistische Formgebung seither zum guten Ton, im Alltagsdesign hingegen scheint die klassisch-minimalistische Devise »form follows function« stark übertrieben zu werden – in dem Sinne, dass ein ständiges Mehr an Funktionen eine Wucherung der Form bewirkt. Die Folgen sind, was in Anlehnung an Loos »funktionale Ornamente« heißen könnte: Beiwerk, das zwar eine Funktion hat, auf das man aber auch gut verzichten könnte und das die Dinge dicker und spektakulärer wirken lässt.

Musterbeispiele sind die »Wireless Bluetooth Cat Ear Headphones with Speakers« von Oregon Scientific, einer Marke für »innovative Lifestyle Electronics«. Die Kopfhörer haben die gewohnten Muscheln – und oben am Bügel zwei große Katzenohren. Die sollen nicht nur Mädchen in süße Kätzchen (oder Jungs in schmusige Katerchen) verwandeln, in ihnen befinden sich auch Lautsprecher, mit denen die Umgebung beschallt werden kann. Nun sind beide Funktionen – Kopfhörer und Lautsprecher – für sich genommen sehr sinnvoll. Kombiniert jedoch stellen sie die Frage: Wieso? Wer Musik über die Boombox hört, möchte sich mit seiner Umgebung austauschen. Kopfhörer aber verhindern genau das.

Ein Gegenentwurf zur Fettsucht der Dinge ist nicht nur der Design-Minimalismus, der in der Regel sehr hochwertig und teuer ist. Schon vor mehr als zehn Jahren zeigten die Designer Naoto Fukasawa und Jasper Morrison die Ausstellung *Super Normal*. Der gleichnamige Katalog ist immer noch eines der anregendsten Designbücher der vergangenen Jahre – und ein Manifest für die kleine Form. Der eigentliche

## Ein ständiges Mehr an Funktionen bewirkt eine Wucherung der Form

Schäumer nicht ebenso könnten. Und: Beim Vollautomaten liefert man sich mehr der Technik aus. Er muss mühevoll gereinigt und gewartet werden. Je komplexer Gerätschaften, desto anfälliger sind sie. Oft erkaufte man sich einen Gewinn an Bequemlichkeit mit einem Verlust an Autonomie. Wer erlebt hat, dass im eigenen Auto die Elektronik streikt, weiß, wie sich Ohnmacht anfühlt.

Vielleicht sollte man sich angesichts der funktionalen Schwulstigkeit den Luxus dessen in Erinnerung rufen, was man »kleine Maschine« nennen könnte – eine Art von Gerät, dessen Bedienung eine gewisse Kunstfertigkeit und Mühe verlangt, mit dem der menschliche Körper aber eine Art Symbiose eingehen kann und das, ähnlich einer Prothese, eine mechanische und direkte Verlängerung seiner Fähigkeiten ist. Der technische Fortschritt, der den Menschen bisher vor allem verfettete Geräte brachte, könnte die »kleine Maschine« auf ein neues Niveau heben: Schon bald werden Kommunikationsgeräte und Ähnliches in den Körper implantiert werden. Bis es so weit ist, sollte man sich in Erinnerung rufen, wie gut es sich als Kind anfühlte, zum ersten Mal das Fahrrad im Gleichgewicht zu halten. Und wie schlecht es sich anfühlt, mit dem E-Bike unterwegs zu sein und den Ladestand der Batterie in den roten Bereich rutschen zu sehen.

---

PAUL-PHILIPP HANSKE ist Bügler aus Überzeugung. Als sein altes Dampfbügeleisen nach einem Sturz das Zeitliche gesegnet hatte, griff er zum Nachfolgemodell der gleichen Marke – und musste feststellen, dass es nicht mehr in die alte Nische im Küchenschrank passte. Das lag an einem etwas größeren Wassertank und einer weiteren Reihe Dampflöcher in der Bügelfläche. Auf beides hätte Hanske gern verzichtet.



**BELSTAFF**

ENGLAND 1924

# SAISONWARE

DREIZEHN  
PRODUKTE für  
einen besonders  
stilvollen Frühling

Rundungen: Der Ohrring  
»Triple Bows« von **LILIAN  
VON TRAPP** erfindet  
die klassische Creole neu.

Blümerant: Die Firma **LLOT LLOV**  
hat mit der Serie »Tri-Cut« drei vielseitige  
Vasen aus pulverbeschichtetem  
Aluminium gestaltet.

Leichtfüßig: Die Slingbacks von  
**RUPERT SANDERSON** mit Miniabsatz  
und geometrischem Muster kann  
man auch beim Arbeiten tragen.  
Über [mytheresa.com](http://mytheresa.com)

Flora et labora:  
Das Hemd-  
blusenkleid von  
**ERDEM** nimmt  
es bei jeder  
Gelegenheit mit  
Sommerwiesen  
auf. Über  
[mytheresa.com](http://mytheresa.com)

Farbtupfer: Die Lederjacke  
des ungarischen Labels  
**ÁERON** schützt vor Wind,  
Kälte und Langeweile.

Übern Brenner: Der  
Sessel »Albert« von  
**MINOTTI** erinnert an  
die Fünfzigerjahre.

Detailverliebt: Nur eine  
schwarze Bluse dabei? Mit  
dieser Ananasbrosche von  
N° 21 befunktelt man trotzdem  
jedes Frühlingsfest.  
Über [matchesfashion.com](http://matchesfashion.com)

Frühjahrsputz:  
Die unterschiedlich  
großen Körbe »Karam«  
von **B&B ITALIA**  
helfen beim Ordnen und  
Sortieren.

Gut einen Meter  
hoch, 45 Zenti-  
meter breit,  
61 Kilo schwer:  
Der Laut-  
sprecher »Beo-  
Lab 50« von  
**BANG &  
OLUFSEN**  
erzeugt vollen-  
deten Klang.

Verwoben: Bikini vom  
Berliner Label **BELIZE**.

Stoff zum Weitererzäh-  
len: Die Seidencarrés  
von **HERMÈS** sind fast  
zu schade, um sie um-  
zubinden, denn dann  
sieht man die auf sie  
gedruckten Ge-  
schichten nicht.

Bodenständig: Tisch  
»Gravity« von **FAVIUS**,  
mit Basis aus Marmor.

Muss ja nicht immer rosarot  
sein: Mit der Brille von **GANNI**  
sieht man die Welt gelb.



SITZSYSTEM LAWRENCE | DESIGN RODOLFO DORDONI

**Minotti** M Ü N C H E N BY EGETE MEIER WOHNKULTUR, OSKAR VON MILLER RING 1 - T. 089 55 27 32 510

**Minotti** B E R L I N BY HERRENDORF, LIETZENBURGER STR. 99 - T. 030 755 4204 56

AUCH BEI ANDEREN AUTORISIERTEN HÄNDLERN UND IN ANDEREN STÄDTEN.

PLZ 0/1/2/3/4/5 HANDELSAGENTUR STOLLENWERK - T. 0221 2828259 - TIM.STOLLENWERK@WEB.DE

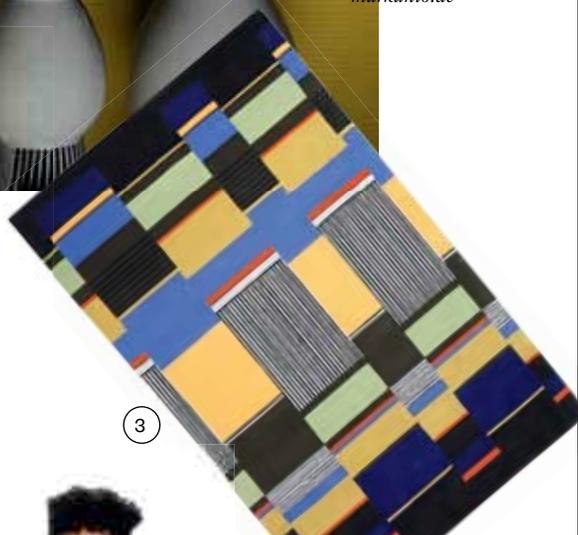
PLZ 6/7/8/9 HANDELSAGENTUR RIEXINGER - T. 07121 325953 - INFO@HANDELSAGENTUR-RIEXINGER.DE

# Minotti

# Alterslos

*Klare Formen, kunstvolle Funktionalität: BAUHAUS-DESIGN ist heute noch so bedeutend wie vor einem Jahrhundert – und so gefragt*

Zum 100-jährigen Gründungsjubiläum des Bauhauses begegnet man in diesem Jahr oft Neuauflagen der Klassiker. Auf der Möbelmesse in Köln etwa spielte Bauhaus eine große Rolle. Dort gab es nicht nur Re-Editionen, sondern auch Umformungen. So ließ Tecta junge Designer unter dem Titel »BauhausNowhaus« Ikonen von Gropius, Breuer und anderen neu interpretieren.



1. Für TECTA gestaltete Katrin Greiling den Sessel »F51« von Walter Gropius um, Tobias Groß den ausklappbaren Teetisch »K10« von Erich Brendel. 2. Neue Edition der Vasenserie »Halle« der Bauhaus-Künstlerin Marguerite Friedlaender für KPM BERLIN. 3. Gunta Stözl modernisierte am Bauhaus die Handwebkunst. Einige ihrer Teppichentwürfe werden nun von CHRISTOPHER FARR neu aufgelegt. Über markanto.de

MODE

## Wie gemalt

*Die Mode hat sich immer wieder bei den bildenden Künsten bedient. Yves Saint Laurent etwa ließ Piet Mondrians Mosaik auf Miniröcke drucken, andere entwarfen Kleider, die aussahen wie postmoderne Skulpturen. In dieser Saison verwenden viele Designer für ihre Kreationen verschiedene Maltechniken: expressionistische Pinselstriche, feine Aquarelle oder Collagen. Und manchmal alles gleichzeitig, wie bei Marni.*



MODE

DER BASTKORB ALS HANDTASCHE IST SCHON LÄNGER TREND. DIE HANDTASCHE AUS BAST WIRD ES BALD SEIN



Von CHANEL



Von SALVATORE FERRAGAMO



Von NEHERA



Von HERMÈS



Von MUUÑ



**CLOSED**

closed.com #closedofficial

UHREN

BLAUE STUNDE: IN DIESER SAISON SCHIMMERN ZIFFERBLÄTTER UND UHRBÄNDER IN AZUR BIS ULTRAMARIN



»Uhr Altiplano« von PIAGET



»Grand Bal Plumes« von DIOR



»Uhr Carré Cuir« von HERMÈS



»4897G – Calatrava« von PATEK PHILIPPE

SCHMUCK

Strandgut

Schmuck aus Muscheln begleitet die Menschheit seit Anbeginn. In immer wieder neuen Variationen wurden die Schalen aus Kalk zu Ketten oder Ohrringen verarbeitet. In ihrer aktuellen Spielart sind sie so edel gestaltet, dass man sie auch auf einem Empfang bei der Queen tragen könnte.



AUSSTELLUNG

Im Schlaglicht

Ab Mitte April zeigt die ALTE PINAKOTHEK in München eine sensationelle Ausstellung

Im frühen 17. Jahrhundert sahen die Utrechter Maler Gerard van Honthorst, Hendrick ter Brugghen und Dirck van Baburen die Werke Caravaggios in Rom. Sein spezieller Einsatz von Licht und Schatten prägte daraufhin ihren Stil. Gemeinsam mit dem Centraal Museum Utrecht zeigt die Alte Pinakothek

in München nun mehr als 70 Werke von ihnen und anderen bedeutenden »Caravaggisten«. Unter den Leihgaben aus rund 50 Museen, kirchlichen Einrichtungen und Sammlungen, die größtenteils erstmals in Deutschland zu sehen sind, ist auch Michelangelo Merisi de Caravaggios »Grablegung Christi« aus den Vatikanischen Museen in Rom.

UTRECHT, CARAVAGGIO UND EUROPA. Alte Pinakothek, München, 17. April bis 21. Juli 2019.



»Der liederliche Student« von Gerard van Honthorst, 1625 (Bayerische Staatsgemäldesammlungen, Alte Pinakothek, München).

# THE RITUAL OF SAMURAI

*Perfekt gepflegt*

shave | skin | shower



Viele Jahrhunderte lang legten die japanischen Samurai-Krieger großen Wert auf ihr Erscheinungsbild. Sie schrieben der Körperpflege einen hohen Stellenwert zu, um durch ihr Äußeres Stärke, Kontrolle und Selbstvertrauen auszustrahlen. Inspiriert von dieser Tradition, haben wir die The Ritual of Samurai Kollektion für den modernen Mann kreiert.

# »Große Dinge auf kleinem Raum«

Vor einem halben Jahrhundert kam GAETANO PESCES Sessel »UP5«, auch »La Mamma« genannt, in Kombination mit dem Ottoman »UP6« auf den Markt. Bis heute sind sie beliebt – aber ihre Botschaft ist kaum bekannt

## Interview

BENEDIKT SARREITER

**SZ-MAGAZIN Herr Pesce, warum haben Sie »UP5« und »UP6« entworfen?**

GAETANO PESCE Ich stand unter der Dusche und zerdrückte einen Schwamm, der danach gleich wieder seine ursprüngliche Form zurückgewann. Ich wollte Sessel entwickeln, die diesen Vorgang in sich trugen. Und ein damals neues Material machte das möglich: weicher Polyurethanschaum. Man konnte ihn auch sehr stark quetschen und vakuumdicht verpacken. So konnten auch große Dinge auf kleinem Raum transportiert werden. Das erlaubte mir, mit Formen und Bedeutungen zu spielen. Ich entwarf sieben Sessel, darunter »UP5« und »UP6«.

**Was wollten Sie mit ihnen ausdrücken?**

Damals spielte die Gewalt von Männern gegen Frauen in der Öffentlichkeit kaum eine Rolle. Mit den beiden Objekten wollte



an deren einem Fuß eine Kugel hängt. Er befindet sich in Gefangenschaft, wird unterdrückt. Ich dachte, dass sich die unglaubliche Kulturlosigkeit dieses Zustands irgendwann erledigen wird.

**Wie würden Sie heute einen Sessel zum Thema designen?**

Genauso. Meine Entwürfe haben ihre Energie bewahrt – und leider auch ihre Relevanz. Denn die Situation zwischen Männern und Frauen hat sich sogar verschärft. Nach wie vor werden Frauen Opfer von Männern. In vielen islamischen Ländern sind sie von Kopf bis Fuß verschleiert, dürfen nicht in einer öffentlichen Bar sitzen, nicht allein rausgehen. In anderen Ländern müssen

ich auf dieses Thema aufmerksam machen: Der Körper einer Frau,

Frauen die Gewalt eifersüchtiger Männer fürchten, oder es wird ihnen für die gleiche Arbeit weniger bezahlt. Und so weiter.

**Warum ist die Botschaft eines Objekts für Sie als Designer wichtig?**

Traditionell steht ja die Funktionalität an erster Stelle, gefolgt von der Eleganz. Das ist auch richtig, aber sehr abstrakt und für die Leute nur schwer zu verstehen. Deswegen erkläre ich seit 50 Jahren, dass die Objekte auch etwas ausdrücken sollen, damit sie greifbarer werden. In sie soll eingeschrieben sein, was der Designer politisch denkt, was seine Sicht auf Religion, Philosophie und das Leben ist.

BENEDIKT SARREITER sah einen Up Chair erstmals in einem ungemütlichen Gang ohne Tageslicht. Er setzte sich und wollte nie wieder aufstehen.

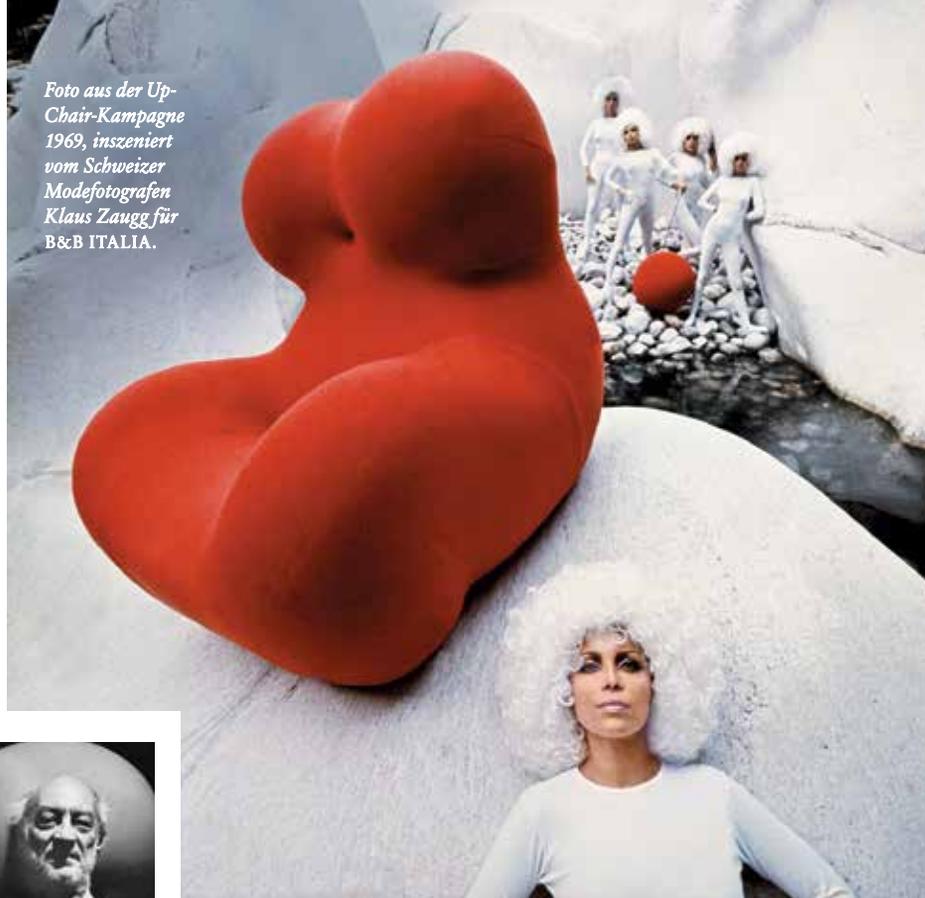


Foto aus der Up-Chair-Kampagne 1969, inszeniert vom Schweizer Modefotografen Klaus Zaugg für B&B ITALIA.

## MODE

### Kopfsache

Das Seidenfoulard ist ein unterschätztes Accessoire, denn seine Vielfalt ist unschlagbar. Zieht ein Wind auf, bindet man es um den Hals, im Fahrtwind bewahrt es die Frisur – oder man verwendet es wie diese Damen anstelle eines Haargummis.

STREETSTYLES AUS LONDON UND PARIS





LAMY specs – the app



# #notjustapen

LAMY Lx  
Design. Made in Germany.

# LAMY

# Immer gärende Liebe

Der Belgier Karl De Smedt leitet die weltweit einzige Bibliothek für SAUERTEIGE.

Viele seiner Unikate aus Mehl, Wasser und Mikroorganismen sind sehr alt – und weit gereist

Text

WOLFGANG WESTERMEIER

# F

Frägt man Karl De Smedt nach seinem Lieblingssauerteig, muss er lange überlegen. Da wäre Nummer 100, ein Teig aus Japan, der mit gekochtem Reis angesetzt und mit dem ein süßes, mit Bohnenpaste gefülltes Brötchen gebacken wird. Oder Nummer 72 aus Mexiko, der hin und wieder mit Bier, Eiern und Limettensaft gefüttert wird. Und natürlich Nummer 43: der Sauerteig, mit dem alles begann.

De Smedt war 24 Jahre alt, als er Nummer 43 zum ersten Mal begegnete. Er hatte kurz zuvor im Labor des großen belgischen Backmittelherstellers Puratos zu arbeiten angefangen. Eine seiner ersten Aufgaben war es, einmal pro Woche in den Kühlraum zu gehen und Nummer 43 zu füttern, der damals in einem weißen Plastikeimer lebte. 25 Jahre später spricht De Smedt über den Teig wie über einen alten Freund. Er füttert ihn immer noch. Aber nicht im Kühlraum von früher, sondern in der weltweit einzigen Sauerteig-Bibliothek, gelegen in der belgischen Kleinstadt Sankt Vith. Seit ihrer Eröffnung 2013 hat De Smedt dort 115 Sauerteige aus zwanzig Ländern zusammengetragen. Sie lagern in sorgfältig beschrifteten Einmachgläsern in zwölf Großkühlschränken.

Für einen Sauerteig benötigt man nur Mehl, Wasser und etwas Zeit. Mischt man

die Zutaten miteinander, setzen Hefen und Milchsäurebakterien einen Gärungsprozess in Gang. Wie sich der Sauerteig entwickelt, hängt ab von Feuchtigkeit, Getreideart, Temperatur – und der Zusammensetzung der Bakterien und Hefen. Sie sind bereits im Mehl enthalten, kommen aber auch aus der Luft oder kleben an den Händen des Bäckers. Ein Sauerteig ist somit ein durch und durch natürliches Produkt – und immer abhängig vom Zufall. Füttert man den Sauerteigansatz, wie er auch genannt wird, regelmäßig mit weiterem Wasser und Mehl, kann er theoretisch unendlich alt werden. Man kann immer wieder Stücke wegnehmen und sie weiterverarbeiten.

Ein Sauerteigbrot hat eine ganze Reihe von Vorzügen: Während der Gärung werden viele Aromastoffe gebildet, die den Geschmack des Brotes stärker machen. Durch das freigesetzte Kohlenstoffdioxid erhöht sich das Volumen des Brotes, die Porung der Krume wird feiner, und sie wird feuchter und elastischer. Puratos begann in der Mitte der Achtzigerjahre, an Sauerteig zu forschen und eine kleine Sammlung verschiedener Teige anzulegen. Nummer 43 brachte ein Kollege von De Smedt 1989 aus San Francisco mit. Die Stadt ist berühmt

für ihre Sauerteigbrote. Es gibt ein Milchsäurebakterium, das *Lactobacillus sanfranciscensis* heißt.

In der Bibliothek versucht De Smedt, besonders seltene und alte Sauerteige vor dem Verschwinden zu bewahren. Er entdeckt sie auf seinen Reisen oder durch befreundete Bäcker, die ihm einen Tipp geben. Immer wieder kontaktieren ihn auch Leute über das Internet, die von der Bibliothek gehört haben und ihren Sauerteig zur Aufbewahrung anbieten. In De Smedts Sammlung schaffen es jedoch nur Sauerteige, die eine besondere Geschichte haben oder aus einer Region stammen, die in seiner Bibliothek bisher nicht vorkommt. 2018 brachte ihn seine Suche bis nach Yukon, Kanada, wo er ein Stück Sauerteig ergatterte, das auf die Goldgräber zurückgeht und vermutlich aus dem Jahr 1898 stammt. Der Teig war in der Obhut der 85-jährigen Ione Christensen, deren Urgroßvater mit dem Teig am Höhepunkt des Klondike-Goldrauschs über den Chilkoot Pass nach Dawson City gewandert war.

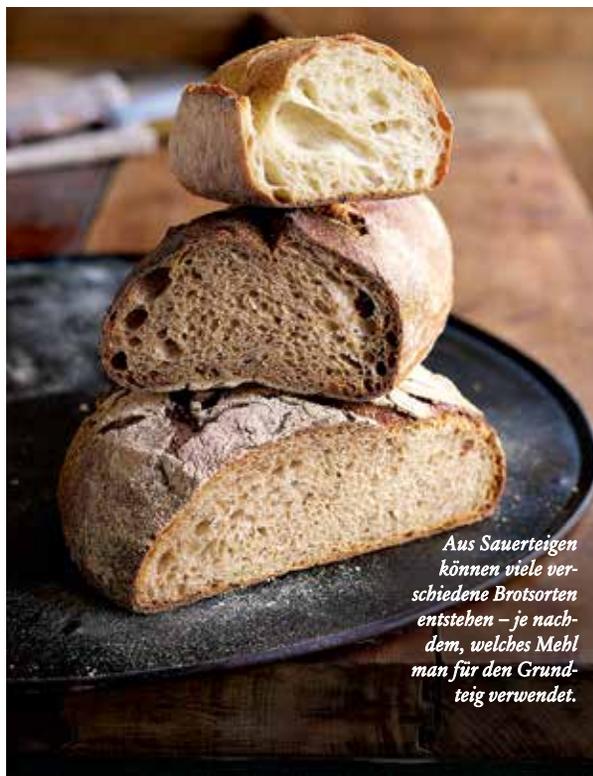
Die Bibliothek ist nicht öffentlich, sie dient vor allem der Archivierung und Forschung. Für den Backmittelhersteller Puratos, der sie finanziert, ist sie eine Quelle der

Erkenntnis. Mithilfe der alten Teige entwickelt Puratos immer wieder Brotrezepte. Anlässlich des 100. Geburtstags der Firma wurde in diesem Jahr ein bemerkenswertes Forschungsprojekt begonnen: Es soll herausgefunden werden, wie sich Brot auf dem Mars herstellen lassen könnte. Infrage kommt da nur ein Sauerteigbrot, denn das kommt ohne Zusätze aus, braucht also kaum Ressourcen.

De Smedt würde für das Experiment Vitis wählen. Der Sauerteig mit der Nummer 101 stammt ursprünglich aus München. Von allen Teigen in der Sammlung ist er am weitesten gereist, er war in fünf Ländern, bevor er in Belgien landete. Seinen Wurzeln ist Vitis dabei treu geblieben: Laut De Smedt erinnert der Geschmack an süßen Senf.



Mit Wasser, Mehl und Geduld: Karl De Smedt in seiner Sauerteig-Bibliothek.



Aus Sauerteigen können viele verschiedene Brotsorten entstehen – je nachdem, welches Mehl man für den Grundteig verwendet.

WOLFGANG WESTERMEIER hat keine Haustiere und Kinder, aber einen Sauerteig namens Ulrich. Er berichtet Kollegen regelmäßig von dessen Fortschritten.

ICH MACH MIR  
MEIN LEBEN  
LEICHT!

MYSELF IST EINE MARKE DER FUNKE MEDIENGRUPPE



Wir machen Frauen stark  
**myself**

MAY 2019  
4€  
Das 5-Minuten-  
Make-up  
Zwei  
Produkte  
genügen

**SPECIAL**  
Die besten  
Ideen für kleine  
Wohnungen

So kommt  
**Leichtigkeit**  
ins Leben  
Die Checkliste für mehr  
Happiness und Gelassenheit  
(...und endlich nicht mehr  
aufräumen)

Genial und  
unerschrocken  
Inspirierende  
Frauen – und wie sie  
erfolgreich wurden

**myself**  
Die schönsten  
**Wochenend-  
TRIPS**  
Von Meran bis  
Montenegro

**3**  
Tage, die  
Sie nicht  
vergessen

MIT  
**24 SEITEN  
REISE-EXTRA**  
**JETZT IM  
HANDEL**

**myself**

WIR MACHEN FRAUEN STARK.

JETZT AUCH  
ONLINE AUF  
MYSELF.DE 

# Furchtbar schön

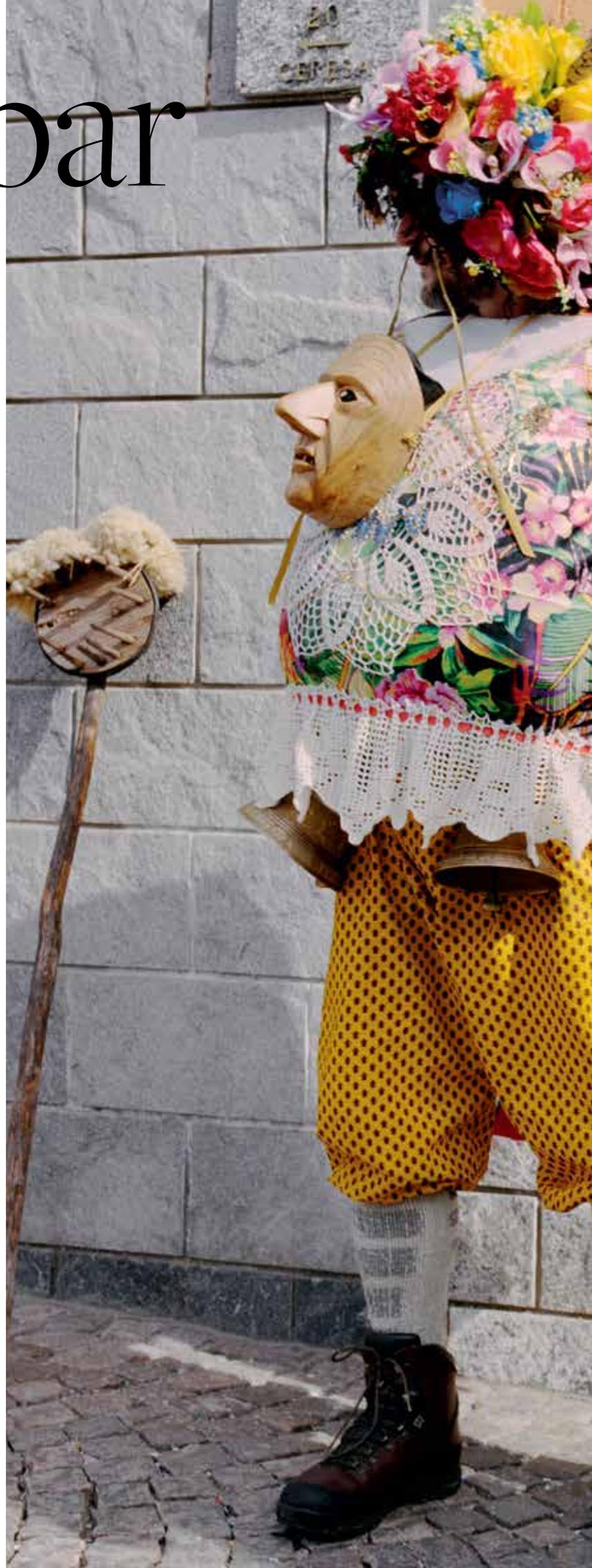
Mit wilden Mustern und Masken wird beim Carnevale di Schignano in Norditalien jedes Jahr der Frühling eingeläutet. Wir finden: das ideale Umfeld für die fröhliche Mode der Saison

*Fotos*

ESTELLE  
HANANIA

*Styling*

SAMIRA  
FRICKE





Karneval der Gegensätze:  
Die traditionellen Kostüme  
der Gemeinde Sognano  
in der Nähe des Comer  
Sees sind in zwei Gruppen  
aufgeteilt – »die Schönen«  
(«i Bell») und »die Häss-  
lichen« («i Brut»).

*Kleid* von GUCCI; *Roll-  
kragenpullover* von  
WOLFORD; *Strumpfhose*  
von FALKE.



Stoff mit Geschichte: Im Mittelalter verließen viele Bewohner die Gegend, um in der Fremde ihr Auskommen zu verdienen. Zwischen Weihnachten und Karneval kehrten sie zurück, wohlgenährt und gut gekleidet – und machten sich über die zu Hause gebliebenen Verwandten lustig.

*Top von LOUIS VUITTON; Kostüm, Hose und Schuhe privat.*



Die Schönen und Reichen:  
Die Verkleidungen der »Bell«  
bestehen aus leuchtend  
bunten Stoffen, raffinierten  
Spitzen und Accessoires wie  
Sonnenschirmen und Fächern.  
Die runden Bäuche sind mit  
getrockneten Blättern gefüllt,  
damit sie leicht zu tragen sind.

*Schwarzes Wickelkleid von  
JIL SANDER; Body mit Roll-  
kragen von FALKE; Spitzen-  
leggings von VÉRONIQUE  
LEROY; weiße Schnürstiefel  
von JIL SANDER; Hut und  
Schirm privat.*

A close-up photograph of a woman with light-colored eyes and a neutral expression. She is wearing a large, wide-brimmed hat made of woven straw or bamboo, which casts a soft shadow over her face. She is also wearing a black turtleneck sweater. In the foreground, she is holding a large, intricately carved wooden mask that resembles a stylized human face with a prominent nose and a wide mouth. The background is a blurred, light-colored wall, possibly made of stone or plaster.

Wer sicher hinter den einzelnen Masken versteckt, wissen oft auch die Dorfbewohner nicht. Die Kostümierten dürfen nicht sprechen. Sie verständigen sich mit lautem Geheul und Glocken, die sie an sich tragen.

DIESE UND RECHTE SEITE OBEN: *Kleid, Hose und Schuhe* von THE ROW; *Rollkragenpullover* von WOLFORD; *Hut* von VALENTINO.



Die Gemeinde Schignano im Val d'Intelvi erreicht man über Serpentine. Kurz hinter dem Ort beginnt das Schweizer Tessin. Auch dank der Abgelegenheit hat sich an der Karnevalstradition über Jahrhunderte hinweg wenig verändert.

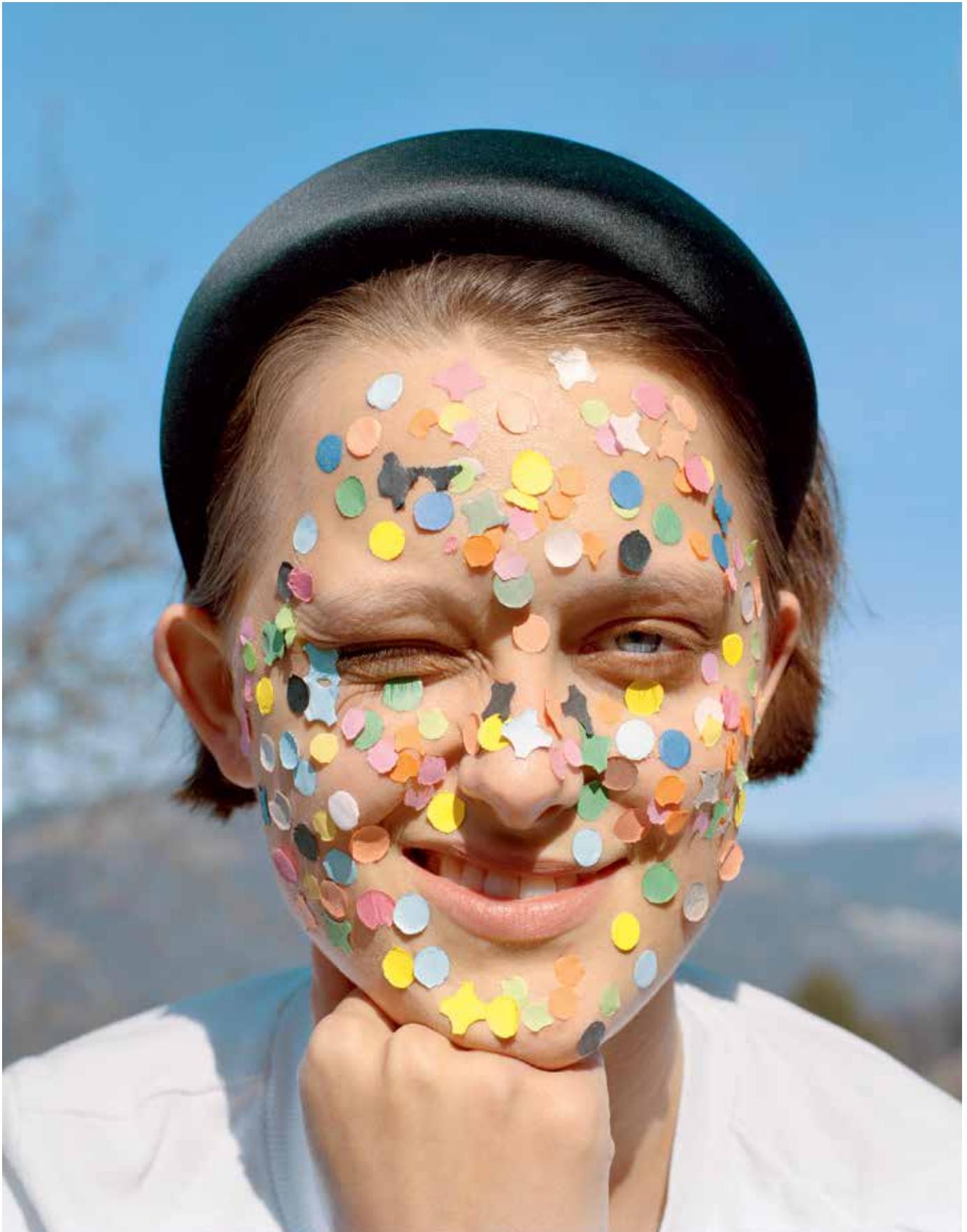
UNTEN: *Kleid und Hut von JORDAN DALAH; Rollkragenpullover von WOLFORD; Strumpfhose von FALKE; Schuhe privat.*





Für die filigranen Masken werden bevorzugt leichte Hölzer verwendet. Eigens dafür ausgebildete Schnitzer aus Soignano – die »Masoheral« – fertigen die Masken für alle Dorfbewohner an. Auch die Kostüme sind von Hand genäht.

*Kleid von BALENCIAGA;  
Strumpfhosen von FALKE.*



Zur Tradition der Karnevalstage gehört eine Art Beichte: Die Dorfbewohner sollen Dinge aussprechen, die sie den Rest des Jahres über lieber für sich behalten hätten. Ein häufiges Thema sollen Seitensprünge sein.

*Haarreif von PRADA; T-Shirt privat.*



Schmutzige Lumpen,  
Haare aus Stroh und  
schwere Kuhglocken: Die  
»Brut« sind nicht nur  
äußerlich wilde Gestalten,  
sie verhalten sich auch so.  
Sie springen schreiend  
durch die Gassen, werfen  
sich auf Passanten und  
tun so, als ob sie  
Frauen verschleppen  
wollten.

*Jacke und Rock von  
MONCLER 4 SIMONE  
ROCHA; Hut von  
SIMONE ROCHA;  
Rollkragenpullover von  
WOLFORD; Strumpfböse  
von FALKE.*





Charaktersache: Die Bewohner des Ortes können selbst entscheiden, welche Rolle sie einnehmen wollen. Kleinere Kinder neigen oft zu den bunten Kostümen der »Bell«, viele Jugendliche dagegen zu den »Brut«.

LINKS: Brauner Strickpullover von MAX MARA; Kostüm, Hose, Armstulpen und Schuhe privat.  
RECHTS: Kleid von LOEWE; Blazer von A. W. A. K. E.; Rollkragenpullover von WOLFORD; Strumpfhose von FALKE; Hut und Schuhe privat.



Das Treiben endet jeweils am Karnevalsdienstag mit der Verbrennung des »Carlisep«, einer Puppe, die den Karneval symbolisiert. Danach kehrt in der Gemeinde wieder Ruhe ein. Bis zum nächsten Jahr.

OBEN: *Kleid* von SIMONE ROCHA; *Body mit Rollkragen* von FALKE; *Hut privat*.

UNTEN: *Hemdkleid* von JIL SANDER; *schwarze Strumpfhose* von FALKE; *beigefarbene Strumpfhose* von ACNE STUDIOS; *Sandalen* von MARNI.



# »Vielleicht brauchen die Außenseiter mich, und ich brauche sie«

*Interview*  
DANIELA  
GASSMANN

*Fotos*  
BENNIE JULIAN  
GAY

*Styling*  
MICHAEL  
MILLER



Bekannt wurde JELLA HAASE mit ihrer Rolle in der Komödie *Fack ju Göhte*. Dabei dreht sie Dramen, seit sie 15 ist. Mit 26 gehört sie zu den gefragtesten Schauspielerinnen Deutschlands. Und mit ihrem eigentlichen Lebensziel, frei zu bleiben, läuft es auch gut

**SZ-MAGAZIN Sie wollten dieses Gespräch nicht vor elf Uhr beginnen. Was haben Sie gestern hier in München gemacht?**

JELLA HAASE Mittags habe ich mir spontan den ersten Teil der Zehn-Stunden-Vorstellung von *Dionysos Stadt* in den Kammerspielen angesehen. Nach fünf Stunden musste ich leider raus, weil ich mit einem befreundeten Regisseur verabredet war: Er hat Auberginen mit Parmesan und Pasta gekocht, und es wurde etwas später.

**Sie haben einen freien Tag in der Woche und verbringen ihn im Theater?**

Im Moment finde ich dort viel Inspiration. Vor jedem Besuch bin ich aufgeregt. Ich liebe es, mich so weit von mir wie möglich hinzusetzen, weil ich dort alles ungefiltert sehe – und dann geht es los: Das ist für mich ein ganz totaler Moment, das ist unmittelbar. Was auf der Bühne passiert, hat diese Dringlichkeit und etwas Schicksalhaftes – man hat nur einen Versuch.

**Was berührt Sie an einem Stück?**

*Dionysos Stadt* zum Beispiel entwickelt einen richtigen Sog, weil die Schauspieler mit dem Publikum interagieren und die antiken Texte so aufgearbeitet wurden, dass man etwas mitnehmen kann. Wenn ein Regisseur oder ein Ensemble es schafft, ältere Stoffe ins Jetzt zu transportieren und ihre Gültigkeit aufzuzeigen, hat das einen großen Wert.

**Gerade haben Sie den Kinofilm *Berlin Alexanderplatz* abgedreht, in dem der Roman von Alfred Döblin aus den Zwanzigerjahren in die heutige Zeit versetzt wird. Wie passt dieses Porträt einer unruhigen Gesellschaft in das Jahr 2019?**

Es ist eine Geschichte über Ankunft, Reise, Liebe, Freundschaft und Trauma. Sie erzählt, wie jemand sein Leben ändern und ein besserer Mensch sein möchte, wie er in Berlin ankommt und was ihm entgegengesetzt wird. Das alles ist erst mal zeitlos allgemeingültig. Aber wir leben nun mal 2019, und gerade ist die Welt aus den Fugen. Trump wurde Präsident, die Politik rückt überall nach rechts, das ist ein Wake-up-Call: Die Welt war überhaupt nicht so, wie wir dachten, dass sie ist. Man muss sich fragen: Was ist das gerade für eine Welt? Die westlichen Werte, wie

vertretbar sind die? Denn der Westen hat auch so viel Dreck am Stecken, Kriege wegen Öl, der ganze geostrategische Wahnsinn, Waffenlieferungen. Wir verschließen davor die Augen.

**»Wenn mein Franz Biberkopf schwarz ist, dann muss man ihn anschauen«, hat Burhan Qurbani gesagt, der Regisseur von *Berlin Alexanderplatz*. Und hat aus Döblins Hauptfigur, dem Zementarbeiter Franz, den Geflüchteten Francis gemacht.**

Zeithistorisch ist es richtig, die Geschichte so zu erzählen. Der Perspektivwechsel zeigt, dass ein Geflüchteter sich mit den gleichen Problemen wie ein Deutscher wiederfindet. Natürlich sind die Umstände erschwert, aber letztlich haben alle einen Leidensdruck.

**Die eigentliche Hauptrolle in Döblins Roman spielt Berlin. Sie sind in Kreuzberg aufgewachsen und bezeichnen sich als »Berlin-Patriotin«.**

Berlin ist mein Zuhause. Und weil ich in meinem Leben wahnsinnig viel gedreht habe und weg war, habe ich nach wie vor Heimweh. Zum Beispiel gestern Nacht: Mein Freundeskreis von ganz früher war betrunken auf einer Party, ich habe von München aus mit einem dieser Freunde telefoniert. Auf einmal hatte ich so eine Sehnsucht nach Sommer in Berlin, einfach abends draußen sein, frei sein.

**Ihr Vater erzählte den Jungen aus der Nachbarschaft früher, er sei Zivilpolizist. War Ihre Kindheit gefährlich?**

Mein Papa ärgert sich, glaube ich, dass ich das in einem Interview erzählt habe. In meiner Erinnerung war das der Grund, warum wir von den ganzen Prolos in Ruhe gelassen worden sind. Er meint, das stimmt gar nicht. Wir waren wohl *part of the gang*. In meiner Klasse gab es nur fünf oder sechs Deutsche, das war normal. Als Kind wundert man sich ja nicht darüber, dass da Kinder sind, die aus anderen Ländern kommen. Wir sind zusammen groß geworden, und das hat eine große Qualität.

**Ihre Mutter ist Zahnärztin, Ihr Vater arbeitet in der Neuköllner Praxis mit. Sie wurden fast ohne Regeln erzogen, gingen als Kind mit Ihren Eltern auf**

## **Punkkonzerte und reisten 2017 mit einer Freundin der beiden durch Kolumbien.**

Atti! Die ist auch meine Freundin und Seelenschwester. Mit Atti bin ich groß geworden, sie hat mich geprägt und ist der freieste Mensch, den ich kenne. Als Kind wollte ich unbedingt mal etwas vortragen. Atti hat einen Chansonabend veranstaltet und mich auf die Bühne geholt. Da war ich etwa drei und wollte dann auf einmal gar nicht mehr. Mein erstes Konzert war mit fünf ein Punkkonzert von ihr. Vermutlich war sie für mich der früheste Zugang zu einer Form von Kunst. Atti und meine Eltern haben mir beigebracht, dass man sich nicht an Normen halten muss.

## **Von Ihrer Mutter, sagten Sie mal, hätten Sie viel über »das Frauwerden und das Älterwerden« gelernt.**

Meine Mama hat diesen tollen Satz gesagt: Sie freut sich auf alle Stufen des Lebens – darauf, den ganzen Kreislauf des Älterwerdens mitzumachen. Da steckt eine Bodenständigkeit drin, die ich wertzuschätzen weiß. Für mich ist das lebensbejahend und passt zu einem Satz im Roman von Döblin, der beschreibt, was ich denke: »Man muss die Welt sehen können und zu ihr hingehen.«

## **Auch wenn Sie viel unterwegs sind, ist Ihr Lebensmittelpunkt in Berlin geblieben, aber die Stadt hat sich verändert. Fühlen Sie sich noch wohl in Kreuzberg?**

Ich finde es furchtbar, dass die Leute, die einen Bezirk ausmachen, verdrängt werden. Gentrifizierung ist eine Katastrophe. Aber in dem Kiez, in dem ich wohne, gibt es noch den Bäcker, bei dem ich schon als kleines Mädchen eingekauft habe. In ganz Berlin finde ich tolle Orte, Spätis, Cafés, Plätze und das Tempelhofer Feld. Da entlangzulaufen, gibt mir Ruhe.

## **Im vorigen Sommer haben Sie den Film *Kokon* gedreht: eine Liebesgeschichte zwischen zwei Mädchen, die auch am Kottbusser Tor spielt. #kotttiromantik schrieben Sie auf Instagram. Liebt man in Berlin anders als sonst wo?**

Ich glaube, wenn man liebt, ist es egal, wo man ist. Aber man liebt Berlin anders als andere Städte. Berlin hat eine besondere Freiheit in sich, die einen auch erschlagen kann: Du kannst tagelang auf Partys gehen, alles Mögliche tun. Viele versumpfen oder verlieren den Faden.

## **Fast alle Figuren, die Sie spielen, lieben sehr frei und intensiv. In *Looping* zum Beispiel kommen sich drei**

## **Frauen unterschiedlichen Alters näher, die unter verschiedenen Traumata leiden. Was ist Ihre Definition von Liebe?**

Sie ist der innerste Antrieb, der Motor. Die meiste Inspiration für mein Spiel suche ich aus einer Form der Liebe. Ich bin ein sehr liebesbedürftiger Mensch und glaube, diese ursprüngliche Sehnsucht haben wir alle in uns.

## **Braucht es eine romantische Beziehung, um diese Sehnsucht zu erfüllen?**

Nein, ich liebe auch meine Freunde über alles. Für mich gibt's nichts Schöneres, als wenn wir zusammen in einem großen Haus sind – und am besten dort übernachten, alle in einem einzigen Raum.

## **Ihr Vater machte Ihrer Mutter immer wieder Heiratsanträge, sie lehnte ab. Können Sie sich vorstellen, sich ein Leben lang zu binden?**

Ja, klar!

## **Warum ist das klar?**

Wahrscheinlich trage ich eine romantische Sehnsucht in mir. Ich stelle mir aber keine Hochzeit mit Kleid im klassischen Sinne vor und weiß nicht, ob »Für immer zu zweit« die Lösung ist. Wenn man verknallt ist, will man zwar erst mal nur den einen und keinen anderen. Ich glaube aber daran, dass man viele Menschen lieben kann. Es ist schade, dass einem die Monogamie so ins Gehege kommt. Man muss sich in allen Bereichen eine Freiheit erhalten – im Kopf, im Herzen, mit seinem Körper. Wir sind so privilegiert in Deutschland und Europa, dass wir uns fragen können: Wie soll unsere Freiheit aussehen?

## **Mit 15 spielten Sie in *Der letzte Rest* ein Mädchen, das ihre Klassenkameraden zum Gruppensex einlädt, um beliebter zu werden. In *Puppe* ein Junkie-Mädchen, das totgeschlagen wird. In *Das Leben danach* eine Überlebende der Loveparade-Katastrophe. Wo haben Sie Ihre Grenzen überschritten?**

Immer. Bei jedem Film, den ich drehe, gibt es eine Szene, vor der ich besonders Respekt habe. Ob das ein Trauma, eine Gewalterfahrung oder der Tod ist, egal: Ich nenne das »eine Verletzung der Seele«, und die kann in jeder Form passieren. Manchmal ekle ich mich im Nachhinein vor Szenen. Dass man so tief schöpft, sich an einen Schmerz oder ein Gefühl erinnert, es transformiert, (Fortsetzung auf Seite 49)

## **Jella Haases Dramen**



**BERLIN ALEXANDER-PLATZ** (2019)  
Jella Haase als Prostituierte Mieke, Freundin des Flüchtlings Francis, der modernen Version von Franz Biberkopf. Kinostart im Herbst.



**LOOPING** (2016)  
Nach einer Vergewaltigung kommt die 19-jährige Leila (Jella Haase) in eine psychiatrische Klinik, lernt dort zwei ältere Frauen kennen und verliebt sich in sie.



**DAS LEBEN DANACH** (2017)  
In diesem viel beachteten Fernsehfilm spielt Jella Haase Antonia, die bei der Loveparade 2010 knapp überlebt hat und nun traumatisiert ist.



**4 KÖNIGE** (2015)  
Lara (Jella Haase) feiert mit drei weiteren jugendlichen Weihnachten in der Jugendpsychiatrie. Der Film bekam den Deutschen Filmpreis in Bronze.

»Mein erstes  
Konzert war mit fünf  
ein Punkkonzert.«  
Jella Haase hat früh  
gelernt, sich von  
Konventionen freizu-  
machen.

*Mantel von MIU MIU;  
Schuhe von CHARLOTTE  
OLYMPIA FÜR  
EMILIA WICKSTEAD;  
Ohrringe privat.*



»Manchmal ekle  
ich mich im Nach-  
hinein vor Szenen.«  
Haase geht bei Dreh-  
arbeiten immer wie-  
der an ihre Grenzen.

DIESE UND RECHTE  
SEITE: *Kleid von*  
*VALENTINO; Slingbacks*  
*von SERGIO ROSSI;*  
*Ohrringe privat.*





»Man muss sich in  
allen Bereichen eine Freiheit  
erhalten – im Kopf, im  
Herzen, mit seinem Körper«

»Figuren interessieren mich gerade dann, wenn sie mir nicht eins zu eins gleichen.«  
Haase fühlt sich Außenseitern besonders verbunden.

*Shirt von TORY BURCH;  
Weste von HELMUT LANG, gesehen bei mytheresa.com;  
Hose von HERMÈS;  
Ohrringe privat.*

# »Weil ich in meinem Leben immer für das akzeptiert wurde, was ich bin, kann ich selbstsicher sein«

um es darzustellen. Das irritiert mich dann manchmal schon sehr. Vielleicht muss es so sein. Ich kann keinen Charakter nur behaupten.

**Wissen Sie, was der Bechdel-Test ist?**

Nee.

**Filme werden auf drei Kriterien geprüft: Kommen mindestens zwei Frauen vor? Sprechen sie miteinander? Und das nicht über einen Mann? Vierzig Prozent der erfolgreichsten deutschen Filme aus den vergangenen fünfzig Jahren fallen durch. Ihre Filme bestehen nach meiner Überprüfung ausnahmslos.**

Yeah! Meine Presseagentin hat mal zu mir gesagt, ohne es zu wissen, sei ich eine sehr moderne Feministin. Ich habe einfach immer auf meinen Bauch gehört. Wenn ich ein Drehbuch lese und das Gefühl habe, ich bin da gar nicht gemeint oder die Figur ist nicht klar, dann mache ich das nicht.

**Im Drama *4 Könige* gibt es eine Szene, in der Sie Ihre mit Weihnachtsschmuck behangenen Brüste zeigen. Danach kursierte das Standbild im Internet. Fühlten Sie sich angegriffen?**

Da kann ich zum Glück drüberstehen. Mir wurde auch schon gesagt, dass ich abnehmen soll, um mehr Rollen zu bekommen. Das ist mir zwar nicht ganz scheißegal, aber da kommen wir wieder zur Liebe: Weil ich in meinem Leben immer für das akzeptiert wurde, was ich bin, kann ich selbstsicher sein.

**Trotzdem spielen Sie am liebsten die Rolle der Außenseiterin.**

Vielleicht brauchen die Außenseiter mich, und ich brauche sie.

**Wofür?**

Vielleicht muss ich den Außenseitern Gehör verschaffen. Figuren interessieren mich gerade dann, wenn sie mir nicht eins zu eins gleichen und ich mich ausprobieren kann. Ich stehe für sie ein, verteidige sie, kämpfe für sie.

**In *Fack ju Göhte* haben Sie Chantal gespielt, die ständig »Ey« sagt, »Ich schwöre« und Sätze wie: »... sind Sie geborderlined...? Sie Geisteskranker!«. Wenn Journalisten diese Figur als dumme Tussi abstempeln, widersprechen Sie.**

Das ist sie ja auch gar nicht! Die ist in ihrer Selbstüberzeugung total uneitel, weil sie auf andere schießt. Deshalb kam sie auch so gut an. Die Leute haben mit ihr gelacht, nicht über sie.

**Hätten Sie die Rolle der Chantal ohne blauen Lidschatten und pinke Klamotten genauso spielen können?**

Kostüme unterstützen mich schon wahnsinnig. Sobald ich in eines reinschlüpfe, ist das wie eine zweite Haut. Am Ende des Tages ziehe ich das Kostüm aber gern aus. Ich will wieder Jella sein.

**Die Zeit beschrieb Ihren Stil als »eine Mischung aus Volksbühne, Punk und Hip-Hop«.**

Das trifft den Punkt, zumindest was die private Jella angeht. Oft ziehe ich einfach irgendwas an, gestern zum Beispiel ein gepunktetes Kleid, dazu gestreifte Leggings und einen Pullover drüber. Manchmal lachen die anderen, wenn ich an den Set komme.

**In welcher Kleidung fühlen Sie sich unwohl?**

Gerade war ich zum zweiten Mal in meinem Leben overdressed. Wir haben das sogenannte Bergfest von *Das perfekte Geheimnis* gefeiert, dem neuen Film von Bora Dagtekin. Ich habe ein sehr schönes langes Kleid von Chloé angezogen, kam in die Bar in der Münchner Sonnenstraße – und dachte, ich bin in Berlin gelandet. Dann habe ich mir das Kleid einfach hochgebunden, und es ging.

**Ist Mode für Sie ein Mittel, um sich zu verwandeln oder um sich zu zeigen?**

Im Privaten will ich ich sein. Deshalb kommt es auch ganz oft vor, dass mir nichts gefällt und ich eine Stunde lang Sachen anprobiere. Dabei liegt es nur daran, dass ich in diesen Momenten selbst gar nicht weiß, ob ich mir gefalle, was ich ausstrahlen und wie ich sein will.

**Wie wollen Sie gerade sein?**

Ich habe mir viele Kleider bestellt, weil ich möchte, dass dieser Sommer der Sommer der Kleider wird. Ich liebe es, Anziessachen zu kaufen, egal, ob auf Flohmärkten oder in Läden, weil man sich dabei jedesmal neu erfinden kann. Wenn mir ein Teil gefällt, geht es in meinem Kopf los: Ich stelle mir vor, wo ich das tragen werde, und die Geschichte erzählt sich weiter. Eigentlich bin ich eher ein Hosentyp, also habe ich beschlossen: Nein, jetzt ist es Zeit für Kleider! In Kleidern fliegt man irgendwie. Alles ist freier, leichter, in Kleidern ist es Sommer.

---

DANIELA GASSMANN führte das Gespräch im Schneidersitz auf einem Münchner Bürgersteig, weil Haase vor den Fotoaufnahmen an der frischen Luft sein wollte. Ihren Kaffee hatte Haase selbst mitgebracht, die Kronkorken der Wasserflaschen öffnete Gassmann am Bordstein, die Passanten gingen ohne großes Interesse vorbei. Nur die Sonne störte: Haase hatte sich zuvor beim Joggen einen leichten Sonnenbrand geholt und musste das Gespräch immer wieder unterbrechen, um ein paar Meter weiter in den Schatten umzuziehen.

**DIESE SEITE:**  
Beim Dinner für die  
Bewohner des  
Prairie-Island-Reser-  
vats in Minnesota  
verwendet Sean  
Sherman nur, was die  
Umgebung hergibt.

**RECHTE SEITE:**  
Sherman in einem  
der vielen Parks von  
Minneapolis – wo  
er schon viele Jahre  
wohnt, aber lange  
nicht ahnte, was dort  
alles wächst.



# ZEITSPeiSE



*Text*  
PATRICK  
BAUER

*Fotos*  
MARIA  
FECK

Sean Sherman wuchs in einem Sioux-Reservat in South Dakota auf. Er wurde Spitzenkoch. Dann fiel ihm auf, dass ihm etwas fehlte – die Rezepte seiner Vorfahren, der Ureinwohner Nordamerikas. Seitdem ist er auf einer Mission

# S

Sean Sherman wird oft nach dem Geschmack seiner Kindheit gefragt. Am Rande der Buffets, die er zubereitet, der Vorträge, die er hält, in Signierstunden und kürzlich auf der Straße in Minneapolis, der Stadt, in der er wohnt, als ihn eine Frau erkannte, die ihn im Fernsehen gesehen hatte. In dieser Frage, sagt Sherman, stecke immer auch eine Erwartung: »Als müsste ich von Bisons erzählen, die ich mit Pfeil und Bogen gejagt habe!«

Doch Sean Sherman, dessen Name in der Lakota-Sprache Waŋblí Wathákpe (Angreifender Steinadler) lautet, vom Stamm der Oglala, die zur Familie der Sioux-Indianer gehören, muss die Leute jedesmal enttäuschen. Er leitet zwar das Cateringunternehmen »The Sioux Chef« und erinnert mit den Rezepten in seinem Kochbuch *The Sioux Chef's Indigenous Kitchen* an vergessene Zutaten und Gerichte der indigenen Bevölkerung Nordamerikas vor der Ankunft der europäischen Besatzer. Freilebende Bisons aber gab es längst keine mehr auf den feuchten Wiesen und den staubigen Hügeln seiner Heimat, als er mit sieben Jahren lernte, ein Jagdgewehr zu bedienen – höchstens Hirsche.

Und die Rinder des Großvaters, auf dessen Farm Sherman mit seiner kleinen Schwester und den Eltern lebte.

»Ich wuchs verhältnismäßig wild auf«, sagt Sherman, der 1974 im Pine-Ridge-Reservat in South Dakota geboren wurde, dem ärmsten Fleck der USA. Ein Jahr vorher hatte dort die militante Gruppe American Indian Movement die Ortschaft Wounded Knee besetzt. Dort, unter den Sioux unvergessen und in den meisten Schulbüchern unerwähnt, hatte 1890 das 7. US-Kavallerieregiment 300 Menschen, darunter viele Frauen und Kinder, massakriert und den letzten Widerstand gegen die Weißen gebrochen. Die Besetzung 1973 wurde nach 71 Tagen von FBI und Nationalgarde beendet, bei dem neuen Kampf um Souveränität starben zwei Besetzer und ein FBI-Beamter. Auf der Ranch der Shermans blieb der Stolz ungebrochen. Die Großeltern unterhielten sich auf Lakota, dieser Sprache, die wie ein Gesang klingt, den nur noch wenige beherrschen. Und zu besonderen Anlässen kochten die Frauen traditionell *Taniga*, einen breiigen Eintopf, und *Wojape*, Suppe aus Beeren.

Trotzdem erinnert sich Sherman, wenn er zurückdenkt, nicht an die schöne Säure der *Choke Cherries*, auf Deutsch: Virginische Traubenkirschen, oder an die trockene Würze der Prärierüben, die entdeckte er erst später für sich. Seine Kindheit schmeckte wie fast jede im Mittleren Westen der Nachkriegsjahrzehnte, vielleicht noch etwas eintöniger: nach Weißbrot, grellgelben Industriekäsescheiben und blassem Schinken, der Mais kam aus der Dose, wie die Erbsen, die Möhren – und der Lachs, den er liebte.

Mehr als fünf Millionen Nachfahren der amerikanischen Ureinwohner leben in den USA, jeder Vierte von ihnen in Armut, mehr als eine Million in einem der 326 Reservate. Dorthin liefert die Regierung, heute wie in Shermans Kindertagen, Standard-Lebensmittel, die auch staatliche Schulen oder Bedürftige und Senioren im übrigen Land bekommen. »Sie bringen uns das gleiche Essen, als wären wir welche von ihnen, aber die gleichen Rechte hatten wir nie«, sagt Sherman. Er beendet den Satz wie jeden, mit einem leisen Kichern.

An diesem Donnerstagmorgen, der letzten Pause vor einem arbeitsreichen Wochenende – am Samstag veranstaltet Sherman im nahegelegenen Prairie-Island-Reservat ein großes Dinner –, isst er mal wieder Bio-Rührei mit extrascharfer Soße und dick geschnittenem Vollkorntoast in einem Café in Seward, einem aufgeräumten Viertel von Minneapolis. »Man vergisst schnell, auf wie viel Blut und Trauma dieses Land gebaut wurde – zumindest, wenn man weiß ist«, sagt Sherman und hört kurz auf, nach dem Ei zu gabeln, das es ohne die Europäer und ihre Hühner hier nicht gäbe. Die Invasoren hätten etwa 90 Prozent der indigenen Bevölkerung getötet und ihr fast alles Land weggenommen.



Elend und Verzweiflung: Am Rande einer Stadtautobahn in Minneapolis entstand über Monate hinweg ein ärmliches Zeltlager, in dem Hunderte *Native Americans*, geflohen vor der Perspektivlosigkeit in den Reservaten, lebten – auch viele Familien. Hilfsorganisationen kümmerten sich um die Essensversorgung. Mittlerweile wurde das Camp größtenteils geräumt.

Sean Sherman und seine Frau Dana Thompson beim Dinner von Prairie Island. Das Reservat am Mississippi ist verhältnismäßig klein – und wohlhabend: wegen des Casino-Ressorts, das die Ureinwohner betreiben

dürfen. Dafür bekamen sie in den Siebziger Jahren aber auch ein Atomkraftwerk vor die Nase gesetzt.

UNTEN: Michael Willard ist der Cateringchef von Shermans Unternehmen.



Je ernster es Sherman meint, desto länger dauert das Kichern am Ende seiner Sätze, als würde er ein Gegengift in sich hineinlachen.

Gerade wurde bekannt, dass ihm dieses Jahr der James Beard Foundation Leadership Award verliehen wird, ein Oscar für Spitzenköche. Sherman ist erfolgreich wie nie. Gerade wurde auch bekannt, dass die Trump-Regierung plant, ein historisches Privileg der *Native Americans* abzuschaffen. Bislang können die Nachfahren der Ureinwohner, unter denen die Arbeitslosenquote doppelt so hoch ist wie in der sonstigen Bevölkerung, auch dann die öffentliche Krankenversicherung für Alte, Einkommensschwache und Behinderte in Anspruch nehmen, wenn sie ohne Beschäftigung sind oder waren. Das soll bald vorbei sein.

*Dass Sean Sherman Koch wurde, lag daran, dass es keine anderen Jobs gab für einen Dreizehnjährigen in Spearfish*

Als wäre die Schuld beglichen – oder spiele keine Rolle mehr. »Wir stehen noch ganz am Anfang«, sagt Sherman. »Gerechtigkeit wird es nie geben, aber vielleicht ein Bewusstsein für unser Schicksal!« Er ist so wütend wie immer. Ohne diese Wut wäre er nie so weit gekommen.

Dass Sean Sherman Koch wurde, lag daran, dass es keine anderen Jobs gab für einen Dreizehnjährigen in Spearfish, 11 000 Einwohner, deutlich mehr Touristen, am Rande der Black Hills. Der Gebirgszug wurde den Lakota 1877, nach der Schlacht am Little Bighorn, entzogen. Ihnen waren die Black Hills – für sie:



*Paha Sapa* – heilig, als das spirituelle Zentrum der Erde. Den Siedlern waren sie auch heilig, des Goldes wegen, das darunter lag.

Shermans Mutter war mit den beiden Kindern dorthin gezogen, in den ewigen Wald, zwei Autostunden nördlich des Reservats. Sie hatte einen Studienplatz in Spearfish bekommen, nach der Trennung vom Vater. Der hatte sich damals noch nicht von seinem Einsatz als Soldat in Vietnam erholt. Davon, dass er fast

sein Leben gelassen hatte für dieses Land, das so vielen Ahnen und Freunden das Leben genommen hatte.

Die Mutter, noch sehr jung, musste neben dem Studium zwei Jobs stemmen. Sean Sherman und seine Schwester waren viel allein zu Hause in der kleinen Wohnung in der kleinen Stadt, in der sie auffielen mit der dunkleren Haut und dem Rez-Akzent, wie man das ebenso melodische wie vernuschelte Englisch nennt, das im Reservat gesprochen wird. Sherman musste oft das Abendessen zubereiten. Er fand sich daher gut zurecht in den Küchen der einfachen Grillhäuser, in denen er zunächst Teller wusch, um die Mutter finanziell zu unterstützen, und dann bald allein an der Pfanne stand, um die lokalen Spezial-

täten zuzubereiten, die aber in jedem anderen Bundesstaat auch Spezialitäten waren, Burger, Steaks, Pommies. Es machte ihn glücklich, dass ganze Reisebusgruppen satt davon wurden, oder die Biker, die Wanderer. Er gehörte dazu.

Als die Restaurants, in denen Sherman nach der Schule arbeitete, besser wurden, weil er besser geworden war, fand er Gefallen daran, die Grenzen seiner Küche zu erweitern. Sie setzten Klapperschlange auf die Karte, Biber, so was gab es nur bei ihm. Einen einzigen Sommer lang hatte Sean Sherman keinen Restaurantjob, er dokumentierte da für die Forstbehörde Pflanzen in den Black Hills, zählte, zeichnete sie. Es war merkwürdig. Er hatte sich nie groß interessiert für das, was um ihn herum wuchs, für ihn waren das alles schöne »Gräser« gewesen, aber jetzt fühlte er sich gleich verbunden mit diesen Gewächsen. Sie kamen ihm bekannt vor, ohne dass er sie gekannt hätte. Er war geschickter als die anderen Helfer. Er erkannte die Pflanzen nach wenigen Tagen, merkte sich, wozu sie gut waren. Portulak. Wilde Schafgarbe. Minze. Bienenbalsam. Zeder. Manche mit heilenden Kräften. Alle: essbar. Schmackhaft. Nie probiert, seit Generationen nicht. Doch Sean Sherman kochte nicht, um die Vergangenheit zu schmecken. Er kochte für die Zukunft, seine

*In Mexiko schmeckte es nach der Luft, dem Meer, dem Boden. Wie es vor Jahrhunderten geschmeckt hatte. Sherman verstand, was ihm immer gefehlt hatte: eine Geschmacksidentität*

Mit Anfang zwanzig ging er nach Minneapolis. Die größte Stadt im Nachbarstaat Minnesota ist eine musikalische Hochburg – Prince, The Replacements, genau sein Sound. Und eine kulinarische, alle Geschmacksrichtungen der Welt, viele Sterne, genau sein Anspruch. Keine Ausbildung. Keine Kochschule. Dennoch wurde Sherman Souschef im aufregendsten Pasta-Restaurant der Stunde, es gab nun kein Budweiser, sondern besten Montepulciano zu seinen Variationen. So ging es weiter. Mit 29 Jahren trug Sean Sherman den Titel »Executive Chef«, er war zuständig für mehrere Top-Restaurants. Hatte eine Frau und einen kleinen Sohn, Phoenix. Und er war am Ende. Seine Ehe auch fast, jetzt schon. Er, der immer rausgewollt hatte, kam nicht mal aus dem Bett. Es war das, was man einen Burn-out nennt, sagt Sherman. Also verschwand Sean Sherman, mit Frau und Kind, nach Mexiko, für ein Jahr.

Dort passierte es. Am Strand von San Pancho, Pazifikküste. Einem Kaff, das der dichte Dschungel lange vor spanischen Eroberern geschützt hatte, und als die Spanier doch gekommen waren, machte die Sonne sie so genügsam, dass sie alles ließen, wie es war. Bis heute, sagt Sherman, fertigen die Einheimischen den Schmuck an, den schon ihre Vorfahren, die Ureinwohner, angefertigt haben, sie tragen traditionelle Gewänder zu den Nike-Schuhen, und sie bauen jetzt zwar Boutiquehotels, aber als er dort essen ging, schmeckte es wie in keinem anderen Boutiquehotel der Welt. Es schmeckte nach der Luft, dem Meer, dem Boden von San Pancho, nach Mango und Kokos, Fisch und Alge, Sand und Salz. Wie es vor Jahrhunderten geschmeckt hatte. Weil es dieselben Rezepte waren. Das Essen war verbunden mit dem Land. Es hatte eine Geschichte. Sherman verstand, was ihm immer gefehlt hatte: eine Geschmacksidentität.

Es kam ihm plötzlich lächerlich vor: Er war in der Lage, die Nationalgerichte Italiens, Frankreichs, Spaniens, ja sogar einige aus Deutschland und Japan zuzubereiten, auswendig. Allein in



Der Badlands-Nationalpark in South Dakota liegt ganz in der Nähe des Pine-Ridge-Reservats, in dem Sean Sherman aufgewachsen ist.



seinem Viertel in Minneapolis konnte man Spezialitäten von allen Kontinenten essen, in den Imbissen der Einwanderer. Aber nichts, was von dem Land stammte, auf dem sie standen, was einst das Land der Dakota gewesen war. Und in Pine Ridge? Die Leute gingen, wenn sie mal ein paar Dollar übrig hatten, zu Pizza Hut, zu Subway, mehr gab es nicht. Überhaupt bot in den gesamten Vereinigten Staaten nur ein einziges Restaurant ein indigenes Menü an, das »Mitsitam«-Café im National Museum of the American Indian in Washington D.C., das weit weg war von der indianischen Gegenwart.

562 indigene Stämme hatten sich einst über dieses riesige Land verteilt, in allen Klimazonen, im Flachen, auf den Höhen, am Wasser und in der Wüste. Jeder Stamm muss anders gelebt, gesprochen, gejagt, gegessen haben. »Und doch werden auf den wenigen *Powwows*, die es in all den Reservaten gibt, auf den Festen, immer nur zwei Gerichte verkauft«, sagt Sherman: »Indian Tacos, die in Wahrheit nichts anderes sind als mexikanische Tacos, Hackfleisch, Käse, Salat. Und Fry Bread, flaches, frittiertes Teigbrot, das in den USA als typisch indianisch gilt.« Nur:



Bevor die Schiffe angelegt hatten, gab es in Nordamerika kein Weizenmehl, auch keinen raffinierten Zucker, keine Milchprodukte, kein Rindfleisch. Warum, fragte sich Sean Sherman, wusste er nicht, was seine Vorfahren gegessen hatten? Er spürte, dass er es herausfinden musste. Vielleicht würde er sich dann selbst wiederfinden.

Zurück in den USA, zog sich Sean Sherman auf eine Farm in Montana zurück. Dort verloren seine Frau und er endgültig die Liebe. Aber von dort aus fand er seinen Schatz. Er fing an, mit der Pflanzenvielfalt zu kochen, die immer da gewesen war, aber an der er selbst auf den Highways vorbeigerauscht war, Vogelknöterich, Löwenzahn, Malven, man sieht sie erst, wenn man sie sucht. Im Stadtpark von Minneapolis wissen die Aufseher heute Bescheid, wenn er mit seinem Korb kommt und Blätter pflückt, wo sonst alle nur joggen. Er recherchierte in Bibliotheken, in Archiven und in vielen Reservaten, sprach mit den Ältesten, die noch wussten, was die Ältesten in den Töpfen angerührt hatten, als sie die Jüngsten gewesen waren, mit Historikern und Ernährungswissenschaftlern. Er stieß erstens: auf eine Vielfalt an Kochtraditionen und Lebensformen, auf ein Netz aus anbauenden, jagenden, sesshaften und umherziehenden Stämmen, die von diesem Boden nahmen und ihm gaben, die Vorräte konservierten und verfeindete Stämme ausraubten. Die vor vielen Jahrhunderten, bevor es Landkarten gab, eine kulinarische Landkarte entwarfen, die das heutige Amerika wie eine Ernährungseinöde aussehen lässt.

Und Sherman fand zweitens heraus: Dass dieses Wissen um den Reichtum an Zutaten verloren ging, war kein Zufall, kein Kollateralschaden der Kolonialisierung. Sondern von den siegreichen Weißen so gewollt. Sie hatten auch Krieg gegen das Essen der Einheimischen geführt. »Töte den Indianer in ihm, um den Menschen zu retten«, war der Schlachtruf gewesen, Generationen waren gezwungen worden, sich der Kultur der Eroberer zu unterwerfen, die Kinder wurden ihren Eltern genommen und in Internate gesteckt, den Jungs die geflochtenen Zöpfe abgeschnitten, die Mädchen in enge Kleider gezwängt. Die Ureinwohner sollten denken und sprechen und handeln wie ihre Herren – und so essen wie sie. Millionen Bisons wurden sinnlos abgeknallt. Die Vegetation abgefackelt, um Weizen anzubauen und Weideland zu schaffen. Eingesperrt in die Reservate, oft fernab ihrer eigentlichen Lebensräume, war die indigene Bevölkerung abhängig von den staatlichen Essensrationen. »Wer das Essen kontrolliert, kontrolliert das Volk«, sagte später der US-Außenminister Henry Kissinger. »Ich wollte unsere Speisekarte endlich dekolonialisieren«, sagt Sean Sherman.

2014 war er so weit. Er kehrte nach Minneapolis zurück, als alleinerziehender Vater. Er traf Dana Thompson, Sängerin einer Band, die er mochte, die das Essen in den Restaurants, in denen er gekocht hatte, immer gemocht hatte. Dana hat eine Tochter im selben Alter wie Phoenix. Auch ihre Ehe war vorbei, und ihre Suche nach ihren Dakota-Wurzeln gerade gestartet. Sie wurden ein Paar. Und gründeten zusammen »The Sioux Chef«. Bald wollte der Gouverneur für seine Galagäste solch ein ausgefallenes, historisches Buffet haben, da nun in Minnesota statt des Columbus Day der Indigenous Peoples' Day begangen wurde. Und Sean Shermans Kochbuch wurde in den USA zur Sensation. Wildreis mit Pilzen und getrockneten Cranberries, Maiskuchen, Kürbis mit Apfelsuppe, Kekse nur aus zermalmten Sonnenblumenkernen. Solches Essen wollten die Leute auch in New York und Los Angeles: lokal, saisonal, zuckerfrei, glutenfrei, laktosefrei. Andere indigene Köche eröffneten Pop-up-Restaurants in anderen Städten, trafen sich mit Sherman, es wurde eine Bewegung, es gab erste gemeinsame Konferenzen, die Landkarte begann sich wieder zu fügen. Sherman wurde



OBEN: Bisonfleisch mit alten Gemüsesorten der *Native Americans*.  
UNTEN: Nioky Buok aus Prairie Island sagt, sie habe fast doppelt so viel gewogen, bevor sie begonnen habe, so zu essen wie ihre Vorfahren. »Sean Sherman zeigt uns, dass wir was aus unserem Land und uns machen können«, sagt Buok. In Prairie Island gelang es wieder, Bisons zu züchten und anzusiedeln.

nach Italien eingeladen und nach Indien, um mit Vertretern anderer indigener Völker über Ernährung zu diskutieren. Er, der sich alles selbst beigebracht hatte, sprach als Dozent am ehrwürdigen Culinary Institute of America in New York und scheuchte die Schüler mit ihren weißen Hauben auf dem Kopf aus dem Lehrsaal, raus in die Büsche, Zutaten sammeln! Das Essen der Ureinwohner, das mit der neuen Zeitrechnung vernichtet worden war, passte nun in die Zeit.

*In dem Reservat, in dem Sean Sherman geboren wurde, leben 97 Prozent der Bewohner unterhalb der Armutsgrenze, etwa 30 Prozent sind obdachlos*

Bald werden Dana und er am Fluss in Minneapolis ein indigenes Restaurant eröffnen, mit einer Ausbildungsküche für junge Leute aus den Reservaten. Und Sherman will von dort aus *Natives* unterstützen, die in ihren Reservaten Geschäfte eröffnen wollen, kleine Läden, Cafés, Food Trucks. So, hofft er, könnte ein neues Essens-Netzwerk entstehen, eine neue Verbindung, zum Land, zum Essen, zueinander. »Aber das ist noch so weit weg«, sagt Sherman, »ihr habt ja keine Vorstellung...« Er sagt, wir müssten nach Pine Ridge fahren, um zu verstehen. Gleich morgen. Er selbst kann nicht, bald steht das nächste große Dinner an.

Sherman empfiehlt, für die Fahrt nach Pine Ridge das Hörbuch *The Journey of Crazy Horse: A Lakota History* herunterzuladen, gut zehn Stunden, das passe genau, er habe das auch gehört auf seiner vorigen Fahrt nach Hause. Es geht dann zum monotonen Klang des dramatischen Lebens dieses Oglala-Anführers durch die monotone Weite von Minnesota und South Dakota, die gelegentlich von großen Wassertanks und noch größeren Outlet-Centern unterbrochen wird. Bis das Navi nach Süden lotst, hinein in die Badlands, einen Nationalpark, dessen unwahrscheinliche Felsformationen, mal matschig, mal staubig, mal in allen Ockertönen, mal schreiend blau und grün, an ein opulentes Buffet von Sean Sherman erinnern, die Täler schimmern wie tönernerne Schüsseln voll pürrierter Natur. Vielleicht liegt es daran, dass der Tag sich dem Ende neigt, vielleicht daran, dass das Hörbuch sich dem grausamen Tod von Crazy Horse, dem Hoffnungsträger, nähert, aber als der Eingang zum Reservat erreicht ist, verdüstert sich alles. Der endlose Horizont sieht nicht mehr nach Freiheit aus, sondern nach Haltlosigkeit. Ein einsames Pferd grasst angebunden, wie stehen gelassen. Einige verschmutzte Trailer, vor denen Kinder spielen, reihen sich entlang staubiger Buckelpisten ins Nichts. Pine Ridge ist eine Landschaft, die aus den Fugen geraten ist.

Von den Reservatsbewohnern leben 97 Prozent unterhalb der Armutsgrenze. 89 Prozent sind ohne Arbeit. Etwa 30 Prozent obdachlos. 90 Prozent aller von den Behörden registrierten Straftaten werden in Zusammenhang mit Alkoholkonsum begangen. 85 Prozent aller hier lebenden Familien sind von Alkoholmissbrauch betroffen. Zehn Prozent der Menschen im Reservat haben schon Crystal Meth konsumiert. Die Straßen der Ortschaft namens Pine Ridge, die eigentlich nur eine Aneinanderreihung von geschlossenen Geschäften und verfallenen Wohncontainern ist, sind zu jeder Tages- und Nachtzeit fast menschenleer. Wer einem doch begegnet, fragt nach Geld oder ob man etwas zu rauchen kaufen wolle.

Ob dieser Tag zu Ende geht oder beginnt, spielt für Timothy Red Cloud keine Rolle. Er verlässt den Trailer, den er ohne Frau,



# NIESSING



40 JAHRE NIESSING SPANNRING® – DAS ORIGINAL

Jetzt als limitierte Jubiläumsedition erhältlich.



die die Sucht in die Stadt trieb, aber mit den drei fast schon erwachsenen Kindern und ihren Kindern und Partnern, wenn sie welche haben, bewohnt, so gut wie nie. Der Trailer steht einsam im Morast, der Schnee ist gerade geschmolzen. In der Küche des Trailers, unter und auf dem Tisch, vermengen sich klebrige Fast-Food-Verpackungen mit schmutziger Wäsche, einzelnen Schuhen, antiken Elektrogeräten und Kinderspielzeug.

Red Cloud zeigt auf die löchrige Wand des Trailers. Neben dem Plakat, das an seinen vor vier Jahren verstorbenen Sohn Theodore erinnert, der von Unbekannten erschossen wurde, hat er eine Art Schrein errichtet, aus Postkarten und ausgeschnittenen Zeitungsartikeln. Er erinnert damit an seinen Ur-Ur-Ur-Großvater Red Cloud, einen weiteren berühmten Sioux-Häuptling, der am Ende seines Lebens und Volkes mit Crazy Horse in Streit geriet, weil er, Red Cloud, sich mit den Weißen arrangieren wollte.

Auf einmal bekommt die vom Whiskey schlingernde Stimme von Timothy Red Cloud neue Stärke. Er erzählt von den Heldentaten des Vorfahren, an dessen Geburtstag der Himmel rot war wie nie und der seinen Leuten immer neuen Mut gab. Timothy Red Cloud, der sich an keinen Tag erinnert, an dem der Himmel nicht grau war, berichtet von Schlachten und Wundern, von heilenden Kräutern, und zitiert Gedichte und Gesänge über stolze Adler, die zum Schutz über allen kreisen. Aus dem schummrigen, grasgeschwängerten Nebenzimmer kommt nun sein ältester Sohn, seine Tochter im Arm. Und der jüngste Sohn, seine Geliebte im Arm. Und der Onkel, einen einzigen Tacochip, mit Salsa garniert, in der Hand, kaum noch in der Lage, aufzustehen, folgt den Worten und Gesten von Timothy Red Cloud verängstigt, er stürzt dann aus dem Trailer und kauert sich hinter ein Autowrack.



OBEN: Diese Fotografie eines Mannes vom Stamm der Atsina entstand um 1880 und findet sich im Minnesota History Center, in dem Sean Sherman viel über das indigene Essen recherchierte.

LINKS: Timothy Red Cloud zeigt die Vorräte an Maiskörnern.

RECHTS: Timothy Red Cloud mit seiner Tochter Jody vor dem Trailer, in dem die große Familie lebt.

Aber Timothy Red Cloud ist noch nicht fertig. »Ich bin ja Mediziner!«, ruft Timothy Red Cloud. »Ich gebe das Wissen auch an meine Kinder weiter.« Er springt auf und holt vom Küchenschrank ein staubiges Bündel Sweetgrass und erklärt, wie man es bei Zeremonien verbrenne. Und noch was! Red Cloud holt aus dem Kühlschrank zwei Plastikbeutel. In einen sind eingefrorene *Choke Cherries*, im anderen bunte Maiskörner, in jedes einzelne davon, sagt Red Cloud, habe der Sonnengott seine Kräfte gesteckt. »Das ist unser Essen, daher kommt unsere Stärke!«, ruft Red Cloud. Sie haben die Plastikbeutel lange nicht hervorgeholt, wer soll hier kochen... Aber Timothy Red Cloud muss die Kirschen und den Mais nicht auspacken. Er sagt, er brauche sie sich nur anzuschauen. Es beruhige ihn, sie in seinem Kühlschrank zu wissen. Da ist etwas. Etwas aus der Vergangenheit, die er nicht mehr erleben durfte, und der Zukunft, die er sich nicht mehr vorstellen kann. Es ist nicht viel. Nur ein Geschmack.

PATRICK BAUER und MARIA FECK probierten beim Dinner im Prairie-Island-Reservat von Sean Shermans Kreationen. Alles schmeckte sehr gut, ungewohnt erdig. Für heutige Geschmacksgewohnheiten war das Essen eber ungewürzt. Der Reporter und die Fotografin lobten alles höflich. Da rief die andere anwesende Journalistin, eine bekannte amerikanische TV-Reporterin, durch die Turnhalle: »Hat hier jemand Salz?«





## KPM VASEN VON ZELOOT

Blumen schenken soll man, heißt es. Aber dann wohin damit? In eine außergewöhnliche Vase! »Introspectus« heißt die Vasen-Edition, die die international renommierte Grafikerin und Illustratorin Zeloot auf der Basis des KPM-Klassikers CADRE für das SZ-Magazin entworfen hat. Da fühlen sich Blumen sofort zu Hause. Jede Vase ist handgefertigt, das Design befindet sich auf der Vorder- und Rückseite.

[sz-shop.de/zeloot](http://sz-shop.de/zeloot)



**Introspectus 0**  
6,7 cm hoch, 6,3 cm breit,  
68 €;

[sz-shop.de/zeloot1](http://sz-shop.de/zeloot1)



**Introspectus 1**  
8,9 cm hoch, 8,6 cm breit,  
98 €;

[sz-shop.de/zeloot2](http://sz-shop.de/zeloot2)



**Introspectus 2**  
13,5 cm hoch, 12,2 cm breit,  
158 €;

[sz-shop.de/zeloot3](http://sz-shop.de/zeloot3)



**Introspectus 3**  
18 cm hoch, 17 cm breit,  
248 €;

[sz-shop.de/zeloot4](http://sz-shop.de/zeloot4)

# NAHH

*Fotos*  
SIMA  
DEHGANI

*Styling*  
SILVIA MÉNDEZ  
COLLADO

# DRAN



Mit großen Kugeln einer kleinen nahe kommen: Boule, Pétanque, Boccia – das Spiel hat viele Namen und ist eine wundervolle Art, laue Abende zu verbringen. In Spanien heißt das Spiel Petanca, einige der besten Spieler kommen aus Mallorca. Wir haben ihnen zugesehen – und sie nebenbei mit der Mode und den Accessoires der Saison ausgestattet



**LINKE SEITE:**  
Antonio Garofa, 72, ist Rentner. Früher war er Gewichtheber, dann trainierte er jahrelang jeden Tag Petanca und gewann mehrere Wettbewerbe. Inzwischen spielt er seit 31 Jahren, heute aber nur noch zwei- bis dreimal pro Woche. Sein Tipp für Anfänger: »Hör auf die Erfahrenen!«

Brille von MICHAEL KORS; Shirt von WRANGLER; alles andere privat.

**DIESE SEITE:**  
Petanca-Kugeln gibt es in verschiedenen Größen und Härtegraden, je nach Statur und Vorlieben der Spielerinnen und Spieler.

Uhr »Rotonde de Cartier« von CARTIER; alles andere privat.

Neben dem Haus der Rentnerin Trini Tirado, 65, liegt ein Petanca-Platz. »Jeden Tag sah ich den Spielern zu, und irgendwann habe ich es auch versucht«, sagt sie. Das war vor 30 Jahren. Sie glaubt, dass Petanca sie gesund hält.

Sonnenbrille von MYKITA; alles andere privat.





»Es ist so ein Familiending«, sagt die 14-jährige Laia Sagrera Vidal: Ihre Großeltern, ihre Onkel und ihr Vater spielen Petanca. Laia Sagrera Vidal selbst natürlich auch.

Jacke und Hose von DIOR; Shirt, Schuhe und Abwurfkreis privat.



OFICINA

SON SES BONES.  
**Rosselló**  
ILLES BALEARS  
PATROCINADOR DE



Vor zwei Jahren  
gewann der heute  
18-jährige Arnau Fuente  
die Balearischen  
Meisterschaften. »Es ist  
ein Spiel der Psyche. Auf  
jeden Wurf muss man  
sich sehr gut vorbereiten,  
damit man ihn korrekt  
ausführt«, sagt er.

Jacke und Shorts von  
WRANGLER; Socken  
und Schuhe privat.





Miquel Darder, 52, hat soeben im Abwurfkreis den richtigen Stand gefunden. Der Kapitän eines Fischerboots war Welt- und Europameister im Petanca. Er sagt: »Man muss sehr viel üben. Es ist kein leichtes Spiel, und Tricks helfen einem nicht weiter. Manche Leute können so viel trainieren, wie sie wollen, sie werden nicht besser.«

Schuhe von PRADA; Hose und Abwurfkreis privat.

Der Rollstuhlmechaniker  
Florentino Fuente, 52,  
ist der Vater von Arnau  
und Präsident des  
Petanca-Clubs in Llubí,  
einem Ort im Zentrum  
von Mallorca. Sein Tipp:  
»Beim Wurf immer eine  
klare Position halten  
und nicht mit dem Körper  
herumschwingen.«

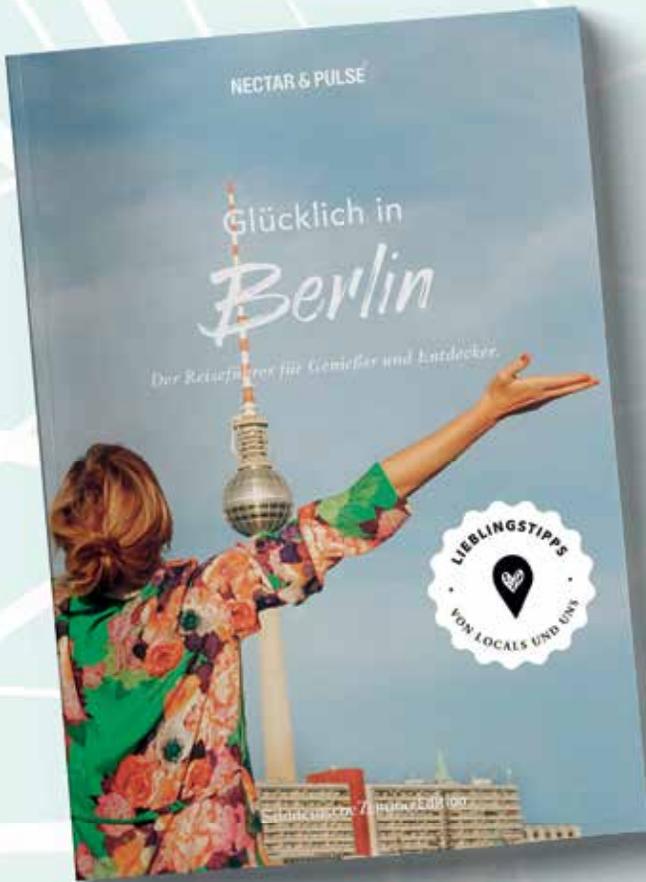
Sonnenbrille von DIOR;  
alles andere privat.





**Gabriel Sard, heute 73, spielte Fußball, bis er 30 Jahre alt war. Dann begann er mit Petanca. Er trainiert jeden Nachmittag 20 Minuten lang und trifft sich immer sonntags zum Spiel. »Es ist wirklich ein toller Sport, bei dem man all seine Probleme vergisst«, sagt er. In seiner Karriere war er einmal Balearischer Meister und einmal Vierter der Spanischen Meisterschaften. Sonnenbrille von MARC JACOBS; Hemd von GUCCI; alles andere privat.**

# Der neue Guide, der glücklich macht.



**Glücklich in Berlin**  
192 Seiten | 18,90 €  
ISBN: 978-3-86497-470-0

Gemeinsam mit Menschen, die dort heimisch sind, stellen die Autoren Tanja und Chris Roos ihre ganz persönlichen Lieblingsorte vor. Orte, an denen das Glück der Sehnsucht begegnet. Diese Reiseführer für Genießer und Entdecker bieten eine bunte und inspirierende Vielfalt an Kultur, Essen & Trinken, Shops, Bars & Clubs, Natur & Ausflügen und Must Sees. Emotional fotografiert, elegant gestaltet und praktisch: Mit A2-Karte zum Herausnehmen.

**In dieser Reihe sind bisher erschienen:  
Berlin, London, Paris, Island und Südschweden  
In Kürze erhältlich: München und Toskana**



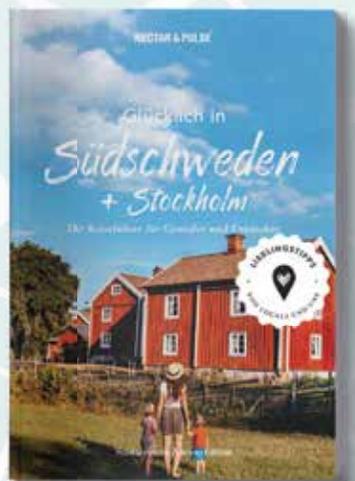
**Glücklich in Island**  
172 Seiten | 18,90 €  
ISBN: 978-3-86497-473-1



**Glücklich in München**  
188 Seiten | 18,90 €  
ISBN: 978-3-86497-506-6



**Glücklich in Paris**  
184 Seiten | 18,90 €  
ISBN: 978-3-86497-471-7



**Glücklich in Südschweden**  
208 Seiten | 18,90 €  
ISBN: 978-3-86497-475-5

# Zu viel des Schlechten?

*Mode neigt oft zur Übertreibung, dieses Jahr noch mehr: Alles soll »CAMP« sein. Was ist das überhaupt?*

*Text*  
SILKE WICHERT

# B

Bevor ein einziges Model über den schwarzen Plastiklaufsteg stolziert war, herrschte bereits Verwirrung im Publikum. Auf jener Louis-Vuitton-Show im Oktober 2010 hatte der damalige Kreativdirektor Marc Jacobs eine Art Beipackzettel auf die Plätze gelegt: zum besseren Verständnis der Kollektion. Vom »camp taste« war dort die Rede, einem Geschmack, der nur in Wohlstandsgesellschaften vorkommen könne. Jacobs zitierte damit Susan Sontags Essay *Notes on »Camp«* von 1964, der offensichtlich nicht allen Gästen geläufig war.

Auf den Rängen wurde verschämt gegoogelt, ob man gleich glamouröse Campingausrüstung vorgeführt bekäme.

Die Models trugen dann Lurexkleider mit Paillettengürteln, Gold mit Fransen am Leib, handgemalte Glitzer-Zebramuster auf der Brust, bis alle kapiert hatten, dass Jacobs es hier offensichtlich übertrieb – und es darum gehen sollte. Aber was war *Camp* nun: glamouröser Disco-Kitsch? Einfach von allem zu viel? Die Ratlosigkeit blieb.

Vielleicht kann die Mode ja jetzt etwas mehr Klarheit in die Sache bringen, denn aktuell soll wieder alles *camp* sein. Die fluffigen Kleiderkokons von *Comme des Garçons* aus dem letzten Winter, wie aus Dutzenden Pfannkuchen übereinandergestapelt, seien von Susan Sontags Ideen angeregt, sagte die Designerin Rei Kawakubo. Der Londoner Erdem Moralioglu widmete seine viktorianisch-verrückte Sommerkollektion mit Schleiern den frühen Transvestiten »Fanny and Stella«, die in der Mitte des 19. Jahrhunderts in ihren Briefen als Erste den Begriff »campish« verwendeten. Und die weltweit wichtigste Modeausstellung des Jahres, die am 9. Mai (bis 8. September 2019) im Metropolitan Museum of Art (kurz MET) eröffnet wird, trägt diesmal den Titel: *Camp: Notes on Fashion*. >>

Ludwig der XIV. gilt als möglicher Ur-vater des *Oomp*, des Einnehmens einer übertriebenen Pose. Hier stimmt natürlich alles: der Ist-irgendwas-Blick, die Opulenz von Form, Farbe und Frisur, die Umwidmung einer Waffe zum lieblichen Accessoire.



Zu sehen sein werden dort etwa die berühmte Jacke von Jean-Charles de Castelbajac, die aus lauter kleinen Teddybären gefertigt ist, sowie ein türkisarbenes Gucci-Cape mit Rüschenkragen, der bei näherem Hinsehen gar keiner ist, sondern nur ein Trugbild. Die New Yorker Schriftstellerin Susan Sontag, die 2004 starb, beschrieb die Essenz von *Camp* eben nicht einfach nur als Hang zur hemmungslosen Übertreibung, sondern als die »Liebe zum Unnatürlichen: zum Kunstgriff (*artifice*) und zur Übertreibung«. Nicht alles ist, was es zu sein scheint – nicht einmal *Camp* selbst.

Die Kuratoren des MET führen die Anfänge auf das französische Verb »se camper« zurück, »eine übertriebene Pose einnehmen«, wie es exzessiv am Hof von Versailles gelebt wurde. Das Dasein als einzige große Performance: Demnach wäre der Sonnenkönig eine Art Urvater der Bewegung. Auf ihn folgte im 19. Jahrhundert der klassische Dandy, später die Subkultur der Schwulen, die »selbst ernannten Aristokraten des Geschmacks«, wie Sontag sie nannte. Doch der alte Dandy verabscheute das Vulgäre, dagegen amüsiert sich seine moderne Version an den »derbsten und gemeinsten Vergnügen der Massen« (Sontag); obwohl er natürlich nach wie vor über die Codes der Hochkultur verfügt. Letztlich ist *Camp* Dandyismus in der Massenkultur.

Vulgäres Zeug gibt es in der Mode heute mehr als genug. Denn die große Pose ist im Zeitalter von Social Media ja eine Währung. Viele buhlen da um die größere Aufmerksamkeit, die bessere Show. Vor allem auf Instagram geht es selten um Inhalte, fast nur noch um Ästhetik. Auch deshalb ist das Thema so zeitgemäß: Die Mode der vergangenen Jahre hat weniger auf gute Schnitte und Materialien als viel mehr auf Effekte und Übertreibung gesetzt. Je auffälliger ein Look, der auf dem Bildschirm aufplopt, desto eher bleibt er in der Flut der Bilder in Erinnerung.

Aber ist jede Kapriole automatisch *Camp*? Sind die Ugly Sneaker, über die sich viele Leute seit Jahren aufregen und die trotzdem Verkaufsrekorde brechen, in Wahrheit ein kunstvoll überhöhter Tritt in den Hintern des langweiligen, guten Geschmacks? Weil Sontag in ihren 58 Notizen zum Thema auch den oft zitierten Satz formulierte: »Es ist gut, weil es schrecklich ist«, wird *Camp* gern als Freifahrtschein genutzt, um alles Scheußliche und Kitschige zu legitimieren.

Was in den Sechzigerjahren subversiv und subkulturell war, ist geradezu zur Epidemie geworden

## KORYPHÄEN DES CAMP



*Flower-Cowboy auf Jachtausflug: JARED LETO trägt Blumensträuße nicht in der Hand, sondern im Knopfloch.*



*Schmusesängerin nach Ufo-Entführung: CÉLINE DION bevorzugt die Tracht anderer Galaxien.*



*Raubtier beim Shopping: LADY GAGA als gliederlose Großstadt-Leopardin.*

Ganz so einfach ist es nicht. Man muss sich dem glamourösen Trash schon mit Hingabe widmen, das vermeintlich Profane mit virtuoser Ernsthaftigkeit überhöhen.

Die Sängerin Lady Gaga gehört nicht zufällig zu den Co-Gastgebern der MET-Ausstellung. Sie liefert ständig Paradebeispiele für *Camp*: Ihr berühmtes Fleischkleid der MTV Awards 2010, ihre Ankunft beim Filmfestival von Venedig 2018, als sie seitlich auf dem Rand eines Wassertaxis sitzend wie eine schaumgeborene Sirene einfuhr – das war »total drüber«, wie man umgangssprachlich sagen würde, aber mit so viel Leidenschaft und Lebensfreude zelebriert, dass einem geradezu das Herz aufging. Cher, Elton John und Céline Dion gehören ebenfalls in diese Reihe, auch sie neigen zur aufrichtigen Hemmungslosigkeit.

Das gilt auch für den Gucci-Designer Alessandro Michele, aktuell einer der wichtigsten *Camp*-Protagonisten in der Mode (Gucci ist nebenbei Hauptsponsor der Ausstellung im MET). Die Kollektionen des Italieners sind überbordend, jeder Look mit Dekor, Accessoires und Referenzen überladen, und dann übertrifft er das Ganze trotzdem noch mal, etwa mit der Show im Februar 2018, in der die Models ihre eigenen, nachmodellierten Köpfe unter dem Arm tragen. In den Werbespots essen die Mädchen Pommes mit goldenen Handschuhen und lecken genüsslich das Ketchup daran ab. Für ihn sei *Camp* »die einzigartige Fähigkeit, hohe Kunst mit Popkultur zu verbinden«, sagt Michele.

Wer einmal in *Camp* eintaucht, sieht *Camp* überall. Bei Britney Spears, die sich für Instagram filmen lässt, wie sie luftig bekleidet auf dem Balkon mit Blick in den Garten ihrer überdimensionierten Südstaatenvilla in Kalifornien an der Staffelei steht, naive Blumenbilder in Aquarellfarben malend, und dazu Mozart auf die Tonspure legt. Bei Melania Trump, die auf ihrer Reise nach Kenia allen Ernstes im *Jenseits von Afrika*-Look mit kolonialem Tropenhut erscheint. Andrew Bolton, Kurator der MET-Ausstellung, glaubt, es ereigne sich gerade eine »extreme Häufung von *Camp*«. Für ihn sei sogar Donald Trump letztlich »a very camp figure« – die Haare, die Gesichtsfarbe, die Tweets, sein 300-Burger-Fast-Food-Buffer im Weißen Haus. Auch Putin sehen manche in seinen Posen der ultimativen Männlichkeit (reiten und angeln mit nacktem Oberkörper, Militärhose und Sonnenbrille) ebenfalls in der Tradition des *Camp*. Schon für Susan Sontag war das beste *Camp* jenes, dem nicht bewusst war, wie »campy« es ist. Auch auf der politischen Bühne geht es ja mehr und mehr um Gehabe statt um Inhalte, um Zuspitzung statt um Fakten.

Was in den Sechzigerjahren subversiv und subkulturell war, ist geradezu zur Epidemie geworden. In Sontags Notizen ging es um Tiffany-Lampen, *Schwanensee* und trashige *Flash Gordon*-Comics, die vorher als kitschig und armselig gegolten hatten und nun unter dem neuen Sammelbegriff ernsthaft diskutiert und bewundert werden durften. Heute ist *Camp*

# Natürlich verfügt *Camp* über ein ironisches Element – aber wir leben längst in der Dauer-Ironie-Schleife

durchkommerzialisierter Mainstream, Jeff Koons einer der teuersten Künstler der Gegenwart und das Dschungelcamp in der dreizehnten Staffel. Sontag schrieb, *Camp* sehe alles in Anführungszeichen, als gespieltes Theater. Mittlerweile versteht der Designer Virgil Abloh von Off-White Cowboyboots mit der Aufschrift »For walking« und ein schwarzes Kleid mit »Little black dress«, das ebenfalls in der MET-Ausstellung im Mai zu sehen sein wird. Natürlich verfügt *Camp* über ein ironisches Element, aber wir leben längst in der Dauer-Ironie-Schleife. Wenn *Camp* sowieso überall ist – braucht die Welt jetzt wirklich noch mehr davon?

Fotos: Getty Images / Dave Bennett, Actionpress



Sonnenkönig trifft Schneekönigin: ELTON JOHN ist ein Altmeister der verschwenderischen Metamorphose.



B-Movie-Aphrodite steigt vom Olymp herab: CHER präsentiert göttliche Opulenz.

Unbedingt, meint Rei Kawakubo, neben Miuccia Prada eine der großen Vordenkerinnen der Mode. *Camp* sei »als Wert« wichtiger denn je, schrieb sie über besagte Winterkollektion, in der sie neben den stoffgewordenen Pfannkuchenbergen auch sternförmige, zum Platzen gefüllte Stoffballen mit Gucklock in der Mitte präsentierte. Ihrer Meinung nach sei *Camp* keineswegs nur oberflächlich, sondern könne überaus tiefgründig und fortschrittlich sein.

Dafür müsste *Camp* allerdings nicht nur als Pose verstanden werden, sondern tatsächlich der Versuch sein, sich immer wieder aus der ästhetischen Komfortzone herauszubewegen. Dann kann die Wirkung tatsächlich befreiend sein, weil ja im akzeptierten Kanon nichts Neues entsteht. Konsequenter *Camp* lässt sich auf unmögliche Dinge ein und steht jedweder Andersartigkeit großzügig gegenüber – eine Qualität, die gerade in vielen Gesellschaften schwach ausgeprägt ist. Womöglich hält *Camp* dem Reaktionären tatsächlich den Spiegel vor. Einen extragroßen, goldenen, üppig verzierten, versteht sich.

SILKE WICHERT wurde klar, dass sie im Grunde in einer Hochburg des »Camp« lebt: In Barcelona sind die Werke des Architekten Antoni Gaudí herrlich durchgeknallt – und brillant durchdacht.

## Bezugsquellen

1064 STUDIO  
1064studio.com  
ACNE STUDIOS  
acnestudios.com  
ÁERON aeron.hu  
ALEXANDER McQUEEN  
alexandermcqueen.com  
ALTE PINAKOTHEK  
MÜNCHEN  
pinakothek.de  
ARTHUR ARBESSER  
arthurarbesser.com  
A.W.A.K.E a-w-a-k-e.com  
BALENCIAGA  
balenciaga.com  
BANG & OLUFSEN  
bang-olufsen.com  
B&B ITALIA  
bebitalia.com  
BELIZE belizeofficiel.com  
CARTIER cartier.de  
CHANEL chanel.com  
CHARLOTTE OLYMPIA  
charlotteolympia.com

CHRISTOPHE LEMAIRE  
lemaire.fr  
CHRISTOPHER FARR  
christopherfarr.eu  
DIOR dior.com  
DRIES VAN NOTEN  
driesvannoten.be  
EMILIA WICKSTEAD  
emiliawickstead.com  
ERDEM erdem.com  
ETRO etro.com  
FALKE falke.com  
FAVIUS favius.de  
GAETANO PESCE  
cassina.com|de|designer|  
gaetano-pesce  
GANNI ganni.com  
GUCCI gucci.com  
HELMUT LANG  
helmutlang.com  
HERMÈS hermes.com  
JIL SANDER jilsander.com  
JORDAN DALAH  
jordandalah.com

KARL DE SMEDT  
questforsourdough.com  
KPM BERLIN kpm-berlin.com  
LILIAN VON TRAPP  
lilianvontrapp.com  
LLOT LLOV llotllov.de  
LOEWE loewe.com  
LOUIS VUITTON  
louisvuitton.com  
MARC JACOBS  
marcjacobs.com  
MARNI marni.com  
MAX MARA maxmara.com  
MICHAEL KORS  
michaelkors.de  
MINOTTI minotti.com  
MIU MIU miumiui.com  
MONCLER 4 SIMONE  
ROCHA moncler.com  
MUUÑ muun.fr  
MYKITA mykita.com  
NEHERA nehera.com  
N° 21  
numeroventuno.com|en-de

PATEK PHILIPPE  
patek.com  
PIAGET piaget.de  
PRADA prada.com  
PURATOS puratos.de  
RUPERT SANDERSON  
rupertsanderson.com  
SALVATORE FERRAGAMO  
ferragamo.com  
SERGIO ROSSI  
sergiorossi.com  
SIMONE ROCHA  
simonerocha.com  
SOPHIE BUHAI  
sophiebuhai.com  
TECTA tecta.de  
THE ROW therow.com  
TOHUM tohumdesign.com  
TORY BURCH toryburch.de  
VALENTINO valentino.com  
VÉRONIQUE LEROY  
veroniqueleeroy.com  
WOLFORD wolfordshop.de  
WRANGLER wrangler.de



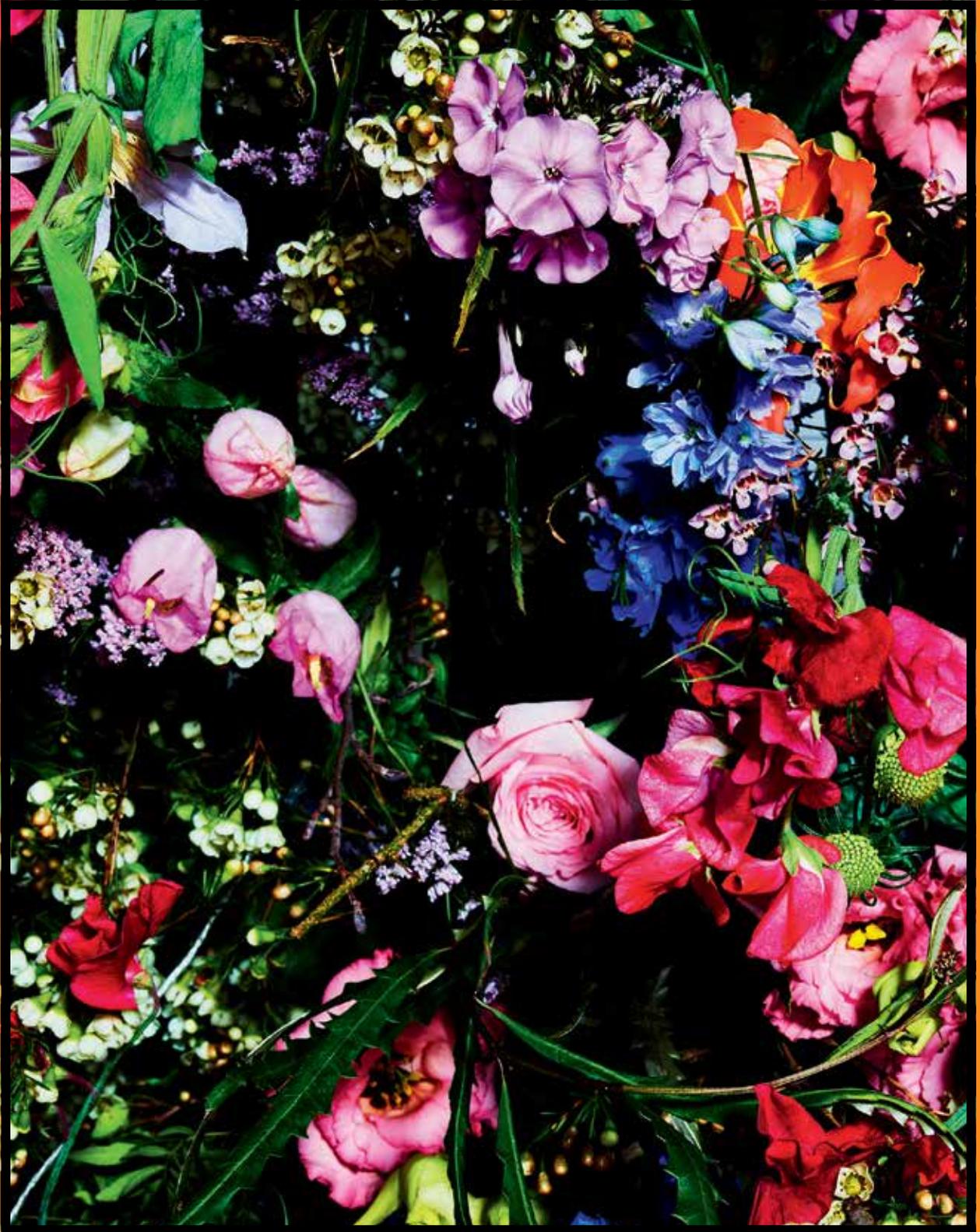
**A**ls Mensch und Musiker bin ich ein extremer Perfektionist. Den gleichen Anspruch habe ich an mein Team, zu dem auch mein Friseur Tugay gehört, der auf dem Foto meinen Bart kämmt. Das war kurz nach meinem Comeback, Anfang Februar in München. Ich hatte mich davor mehr als 18 Monate lang zurückgezogen, keine neue Musik veröffentlicht und mich von Instagram und Twitter abgemeldet. Während dieser Pause habe ich Tugay auch kennengelernt. Ein gemeinsamer Kumpel brachte ihn vor einem Jahr mit in mein Musikstudio, wo er mir und den Jungs die Haare schneiden sollte. Seitdem ist er nicht mehr wegzudenken, er ist zwei- bis dreimal pro Woche hier und kümmert sich um uns und besonders um mich. Ich habe ihm einen Raum eingerichtet, mit Friseurstuhl und großem Spiegel. Es fühlt sich an, als hätten wir hier einen eigenen Barber Shop, der nur nachts öffnet. Denn Tugay arbeitet meistens den ganzen Tag, dann muss er eine Stunde lang fahren, um für ein paar Stunden hier zu sein. Er plant seinen Urlaub mittlerweile so, dass es mit meinen Videos und

Auftritten nicht kollidiert, was ich ihm sehr hoch anrechne. Er weiß inzwischen, wie eitel ich bin, wie wichtig mir meine Frisur und mein Bart sind. Es dauert immer mindestens einhalb Stunden, bis alles passt, und das, obwohl ich alle drei Tage vor ihm sitze. Die Seiten müssen sauber gemacht, der Bart muss nachrasiert werden, das alles ist Millimeterarbeit. Tugay hat gelernt, damit umzugehen, wenn ich manchmal anstrengend bin und ihn eine halbe Stunde länger beschäftige. Er feiert es sogar manchmal ein bisschen. Und er hat mit der Zeit einen richtigen Hype in den sozialen Netzwerken bekommen, seit öffentlich bekannt wurde, dass er mein Friseur ist. Mehrere Tausend neue Follower sehen jetzt regelmäßig seine Posts, und der Haarschnitt, den er mir verpasst, hat einen eigenen Hashtag: #shindycut.«

---

*SHINDY, bürgerlich Michael Schindler, 30 Jahre alt, ist ein deutscher Rapper und Produzent. Mit seinen beiden Studioalben »NWA« und »FVCKB!TCHE\$GETMONEY« erreichte er Goldstatus, seine Biografie »Der Schöne und die Beats« ist ein Nummer-eins-Bestseller. Sein neues Album »Drama« erscheint am 10. Mai.*

Garden of Beauty by Michel Comte



**B** breuninger  
breuninger.com

Die schönen Dinge des Lebens.  
Fashion und Lifestyle Shopping seit 1881.



# BVLGARI

ROMA



XX YEARS OF AN ICON